

# Erdbeergrütze

Ein fruchtiges Dessert frischen Erdbeeren, geschlagener Sahne, weißer Schokolade und selbstgemachtem süßen Minz-Pesto. Eine erfrischende Kombination.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Süßes Pesto:

etwa 15 g Pfefferminzblätter  
25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien  
6 - 8 EL Orangensaft  
1 Pr. Salz  
30 g weiße Schokolade

### Erdbeerpüree:

250 g Erdbeeren  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Zutaten:

100 g kalte Schlagsahne  
500 g Dr. Oetker Rote Grütze

## Wie mache ich Erdbeergrütze und Minzpesto?:

### 1 Süßes Minz-Pesto:

Pfefferminze grob hacken. Minze, Pistazien, Orangensaft und Salz in einen Rührbecher geben und alles pürieren. Schokolade fein reiben und untermischen.

### 2 Erdbeer-Grütze selbermachen:

Erdbeeren waschen und putzen. Die Hälfte der Erdbeeren mit Vanillin-Zucker pürieren. Übrige Erdbeeren vierteln oder halbieren und unter das Püree geben.

### 3 Dessert in Schälchen schichten:

Sahne fast steif schlagen. Rote Grütze kurz durchrühren und auf Dessertschälchen verteilen. Darauf eine Schicht Erdbeer-Grütze geben. Dann die Sahne mit einem Löffel oder Spritzbeutel darauf verteilen. Zum Schluss jeweils einen Klecks Pesto verteilen und sofort servieren.