

# Pudding mit Basilikumnote und Erdbeersoße

Vanilliges Dessert mit Erdbeeren und Kräutern für den Sommer.

etwa 3 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Pudding:

4 Basilikumstängel  
300 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer  
Gourmet-Cremepudding Bourbon-  
Vanille

### Erdbeersoße:

300 g Erdbeeren  
20 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-  
Zucker

### Zum Verzieren:

Gänseblümchen

Wie bereite ich einen Pudding mit Basilikum und Erdbeersoße zu?:

## 1 Pudding:

Basilikumstängel mit Blättern waschen, trocken tupfen. Milch mit den Stängeln sprudelnd aufkochen. Topf vom Herd nehmen, die Stängel entfernen, Cremepulver mit einem Schneebesen zufügen und **1 Min.** kräftigiterrühren. Pudding **3 Min.** stehen lassen, dann nochmals kräftig durchrühren. Pudding in kleine Dessertschälchen oder Gläser füllen und erkalten lassen.

## 2 Erdbeersoße:

Erdbeeren waschen, putzen und in einen Rührbecher geben. Zucker und Vanille-Zucker zugeben und mit einem Pürierstab pürieren. Einen Teil der Soße auf den Puddingportionen verteilen.

## 3 Verzieren:

Mit Gänseblümchen verzieren. Restliche Soße dazu servieren.