



Olival da Risca



Rezeptvorschlag Erdbeeren mit Vanille-Olivenöl

1 Vanilleschote | 600 g Erdbeeren | 1 Bio-Limette
40 g Zucker | 6 EL Olival da Risca Selection mild

Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, das Mark auskratzen und mit dem Olivenöl in ein Schalchen geben, auch die kleingeschnittene Vanillestange zufügen und 3 min im Wasserbad erwärmen (Öl auf höchstens 50 °C erhitzen).

Beiseite stellen und das Öl mit der Vanille ein paar Stunden gut durchziehen lassen.

Die Erdbeeren abspülen, gut abtropfen lassen, die Stielansätze entfernen. Früchte halbieren und auf vier Dessertteller gleichmäßig verteilen. Die Limette abspülen und abtupfen, die Schale mit einer Reibe sehr fein abschaben, mit dem Zucker vermengen und das Ganze über die Erdbeeren streuen. Ein paar Spritzer frisch gepressten Limettensaft darüber träufeln. Zum Schluss - kury vor dem Servieren - das Vanilleöl dazugeben.