



leichtes Erdbeerdessert



Zutaten

| | |
|--------------|--------------------------|
| 500 Gramm | <i>Erdbeeren</i> |
| 2 Becher | <i>fettarmer Joghurt</i> |
| 6 Esslöffel | <i>Milch</i> |
| 1 | <i>Zitrone</i> |
| 1 Sträußchen | <i>Zitronenmelisse</i> |
| 5 Esslöffel | <i>Zucker</i> |



Zubereitung

1. Erdbeeren kalt abrausen und abtropfen lassen
2. Blütenansatz entfernen und die Früchte halbieren
3. die Zitrone auspressen
4. den Zucker und den Zitronensaft unter die Erdbeeren heben
5. die Erdbeeren circa 30 Minuten kühlstellen
6. den Joghurt und die Milch glattrühren und ebenfalls kaltstellen
7. die Melisse kalt abrausen, trockenschütteln und einige Blättchen von den Stängeln zupfen
8. die Erdbeeren in Dessertschalen füllen
9. den Joghurt darüber gießen und alles mit Melissesblättchen garbieren