

## Géramont-Erdbeer- Schlemmerei

Süß-pikantes Erdbeerrezept mit Balsamico

 20 min.

*Zutaten für 4 Portionen:*



80 g Zucker  
5 EL Wasser  
1/4 l Aceto Balsamico  
500 g frische Erdbeeren  
20 g Butter  
weißer Pfeffer  
1 Packung (200 g) Géramont mit Joghurt

### *Zubereitung*

Für den Balsamico-Karamell: Zucker mit Wasser erhitzen und einkochen lassen, bis ein Karamell entsteht. Von der Kochstelle nehmen und Aceto Balsamico dazu gießen (Vorsicht, Spritzgefahr!). Ein paar Minuten bis auf die Hälfte einkochen.

Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Erdbeeren kurz darin anschwemmen. Pfeffer darüber streuen.

Géramont mit Joghurt in Würfel schneiden und mit den erkalteten Erdbeeren in Gläser füllen. Einige Tropfen des Balsamico-Karamells darüber geben. Servieren Sie dieses süß-pikante Erdbeerrezept mit Blätterteigstangen oder Grissini.

### *Nährwerte pro Portion:*

Brennwert: 1220 KJ / 290 Kcal  
Eiweiß: 12 g  
Fett: 15 g  
Kohlenhydrate: 28 g