

Erdbeerlimes

Es ist Wochenende, die Sonne ist da und die letzten Erdbeeren leuchten süß und prall um die Wette. Die perfekte Voraussetzung für einen süffigen „sundowner“ .



Fü

r 4 – 5 Portionen :

600 g Erdbeeren

90 g Zucker

100 g Zitronensaft

120 g kaltes Wasser, mit Kohlensäure

350 g Vodka

Alle Zutaten in den Mixer /(Thermomix) geben und **(1 Min. / Stufe 10)** mixen.

Unbedingt eisgekühlt genießen. Entweder pur oder mit Sekt.

Läßt sich sehr gut vorbereiten und zum Beispiel in kleine Flaschen abgefüllt auch mit zum Picknick, Party oder spontanem Zusammensein im Garten nehmen.

Außerhalb der Erdbeerzeit – oder wenn es richtig schnell gehen muß – können auch TK Erdbeeren verwendet werden.

Quelle : Thermomix Rezeptwelt

Vanille-Nudeln mit Erdbeeren

Das bringt kleine Genießer zum Strahlen und wenn man ehrlich ist, die großen manchmal auch noch !!!



Fü

eine kleine Portion :

1 Stich Butter

2 handvoll gekochte Nudeln (z.B. vom Vortag)

1 - 2 TL echter Vanillezucker

3-4 Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

zuerst in einem Topf zergehen lassen. Vanillezucker einrühren. Nudeln zufügen und erwärmen. Die Erdbeeren dazugeben und auch warm werden lassen. Sofort servieren.

WWW.KOCHEN-BISSELN.BE



Si
nd vom Vortag noch Nudeln übrig, dauert es keine 5 Minuten dieses kleine Gericht auf den Tisch zu zaubern. Statt Erdbeeren schmecken auch sämtliche anderen frischen Früchte dazu ... Blaubeeren, Himbeeren, Apfel- oder Birnenstückchen, Mango, Kiwi, Ananas, und und und ...