

# Erdbeeren mit grünem Pfeffer



750 g Erdbeeren

150 g Zucker

250 ml Orangensaft

1 Orange(n), die abgeriebene  
Schale

60 ml Grand Marnier

30 g Pfeffer, grün, eingelegt

6 Kugel/n Eis (Vanille)

Zucker in Pfanne schmelzen, Orangensaft begeben, glatt rühren und Orangenschale einmengen. Verkochen lassen, bis der Zucker völlig aufgelöst ist.

Erdbeeren putzen, waschen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und halbieren. Orangensauce mit Grand Marnier und grünem Pfeffer vermengen und aufkochen. Erdbeeren begeben und kurz durchrühren.

In einer schönen Schale anrichten und mit Vanilleeis servieren.