

## Pfeffer-Erdbeeren mit Vanille-Meringue-Rahm

### Zutaten

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Erdbeeren:

500 g Erdbeeren, gerüstet, in Spalten

1 EL rosa Pfeffer

2-3 EL Zucker

1-2 EL Zitronensaft

Meringue-Rahm:

2,5 dl Rahm

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Mark  
ausgekratzt

2 Meringueschalen, ca. 25 g, zerkrümelt

4 EL Pinienkerne, geröstet



### Zubereitung

1. Erdbeeren mit Pfeffer, Zucker und Zitronensaft mischen, in Schalen verteilen.
2. Rahm mit Vanillemark flaumig schlagen. Meringue-Krümel daruntermischen und auf die Erdbeeren geben, garnieren.