

Henk van Niekerk empfiehlt:

Himbeer-Toast mit Basilikum

& Paul René MCC Chardonnay

Zutaten für 4 Toasts

- 250 g Himbeeren
- 200 g Quark
- Saft einer halben Limette
- 4 Toastscheiben
- Brauner Rohrzucker
- Butter
- 8 – 12 Basilikumblätter



Zubereitung

2-3 EL Butter in einer großen Pfanne schmelzen, 2 EL Rohrzucker dazugeben und bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren lassen. Toastscheiben von beiden Seiten in karamellisierter Butter rösten, rausnehmen und auf kleinen Tellern auskühlen lassen.

Himbeeren und Basilikum waschen und abtropfen lassen. Quark, Limettensaft und 2 EL Rohrzucker zu einer feinen Masse verrühren. Quark, Himbeeren und Basilikum auf den erkalteten Toastscheiben verteilen und sofort servieren. Der Toast soll noch knackig sein.

Zu diesem Dessert empfiehlt Henk seinen in der Flasche gereiften Paul René MCC Chardonnay.