

# Frühlingsrezept

Nach-  
speisen

## Wuff-Wuff-Erdbeereis

### Zutaten für 2 Portionen

125 ml Buttermilch

1 EL Zitronensaft

1 Stiel Zitronenmelisse

350 g Erdbeeren



### Zubereitung

**1** Buttermilch und Zitronensaft verrühren.

Zitronenmelisse waschen und die Blätter klein schneiden.

**2** Buttermilch zu den gewaschenen Beeren gießen, Zitronenmelisse hinzugeben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Masse für etwa 5 Stunden in das Gefrierfach stellen. Portionsweise servieren.

