

**Süße Reis-Mandel-Puffer auf Zitronenverbene-Erdbeeren  
an Basilikum-Minz-Pesto  
- für etwa 4-6 Personen -**

**100 g Milchreis**  
**400 ml Milch**  
**20 g Zucker**  
**1 Prise Salz**  
**0,5 Vanilleschote**  
**0,25 TL feiner Bio-Zitronenabrieb**  
**1 EL Amaretto**  
**40 g Mandelblättchen**  
**2 Eier (Größe M)**  
**2 TL gehackte marokkanische Minze**  
**2 TL gehacktes Basilikum**  
**1 TL gehackte Zitronenverbene**

**Butterschmalz**

Den Milchreis in der Milch zum Kochen bringen. Den Zucker und das Salz einrühren. Das Stück Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark und die leere Schote zum Milchreis geben und den Milchreis mit leicht schräg aufgesetztem Deckel in etwa 30 Minuten sanft gar köcheln lassen. Zum Schluss den Deckel herunternehmen und falls noch Flüssigkeit vorhanden ist, diese offen einkochen lassen. Den Zitronenabrieb und den Amaretto unter den Reis mischen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und unter den Milchreis mischen. Den Milchreis etwas abkühlen lassen. Die Eier aufschlagen und unter den Milchreis rühren. Die Kräuter untermischen. In einer beschichteten Pfanne Butterschmalz erhitzen und vom Milchreis etwa esslöffelgroße Portionen in die Pfanne geben und flach drücken. Die Puffer beidseitig goldbraun ausbacken.

---

**20 g Mandelblättchen,**  
**20 g Pistazienkerne (nicht geröstet, nicht gesalzen)**  
**20 g gesäuberter Kräuter-Mix (Basilikum, marokkanische Minze, Zitronenverbene),**  
**40 g mildes Leinöl**  
**2 TL Honig**  
**1 EL Zitronensaft**

Während der Milchreis kocht, das Pesto zubereiten. Die Mandelblättchen und die Pistazien zusammen in der Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Die gesäuberten Kräuter mit dem Messer etwas kleiner hacken. Die Kräuter zusammen mit den Mandelblättchen und den Pistazien, dem Leinöl, dem Honig und dem Zitronensaft in einen schmalen, hohen Becher geben und alles mit dem Stabmixer glatt pürieren. Das Pesto entsprechend abschmecken.

---

**500 g kleine Erdbeeren**  
**2-3 EL Zitronenverbene-Sirup**  
**Puderzucker**

die Erdbeeren waschen, den grünen Strunk abschneiden und die Erdbeeren vierteln. Sollten die Erdbeeren größer sein, diese kleiner schneiden. Den Zitronenverbene-Sirup unter die Erdbeeren mischen. Die Puffer zusammen mit den Erdbeeren und dem Pesto anrichten und die Puffer mit Puderzucker bestäuben.