Walnuss-Beerensalat mit rosa Pfeffer

Zubereitungszeit:
ca. 25 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	157 kcal/658 kJ		
Eiweiß:	3,6 g	Fett:	8,7 g
Kohlenhydrate:	14		

Zutaten für 4 Portionen :

750 g	gemischte Beeren (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, rote Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren)
1	Vanilleschote
1 EL	Zucker
1 Prise	frisch geriebene Muskatnuss
1/2 – 1 TL	geschroteter rosa Pfeffer
50 g	kalifornische Walnüsse
1/2 Bund	Minze

Zubereitung:

1. Beeren verlesen, abspülen und putzen, Erdbeeren halbieren. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit Zucker, Muskat und rosa Pfeffer vermengen. Den gewürzten Zucker zu den Beeren geben und mischen.

2. Walnüsse grob hacken und in einer kleinen beschichteten Pfanne fettfrei rösten. Auf einem Teller auskühlen lassen. Minze abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Walnüsse und Minze unter die Beeren mischen und anrichten.

Tipp: Dazu passt nach Belieben Vanilleeis, Schlagsahne oder Vanillesauce.