

## Warmes Brombeer-Kompott mit Basilikum-Mascarpone



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

Für 6 Personen

Gusseisentopf

### KOMPOTT

2 kg Brombeeren  
300 g Zucker  
2 EL Vanillezucker

### MASCARPONE

500 g Mascarpone  
100 g Puderzucker  
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale  
1 Bund Basilikum, fein geschnitten  
Wenig Basilikumblätter zum Garnieren

### ZUBEREITUNG

#### KOMPOTT

Brombeeren mit Zucker und Vanillezucker im Gusseisentopf mischen, über schwacher Glut 5–10 Minuten köcheln lassen.

#### MASCARPONE

mit Puderzucker, Zitronenschale und Basilikum mischen.

#### SERVIEREN

Heisses Kompott in Schalen verteilen, mit je einem Klacks Basilikum-Mascarpone und Basilikumblätter anrichten.

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)