Kalte Erdbeersuppe

Schmeckt wunderbar erfrischend an einem warmen Sommertag: Rezept für eine kalte Erdbeersuppe mit Zitronenmelisse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

550 g	Erdbeeren
120 ml	Weißwein
100 ml	Wasser
100 g	Zucker
4 Blätter	Zitronenmelisse
200 ml	Schaumwein
500 cl	Gin
5 Stk.	Erdbeeren (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die **kalte Erdbeersuppe** zuerst die Zitronenmelisse falls erforderlich waschen und in feine Streifen schneiden. Die Erdbeeren putzen, waschen, einige Früchte für die Garnitur zur Seite legen. Die restlichen Erdbeeren in den Mixer geben. Zucker und Weißwein zufügen, auf höchster Stufe 3 bis 4 Minuten lang mixen.

2. Anschließend Gin sowie Zitronenmelisse zufügen untermischen und die Suppe einige Minuten in das Gefrierfach stellen.

3. Danach den Schaumwein dazu gießen. Die Erdbeeren für die Garnitur klein schneiden und in vorgekühlte Suppentassen verteilen. Mit Suppe auffüllen und servieren.

Tipp

Die kalte Erdbeersuppe kann man mit einem Klecks Schlagobers und Zitronenmelisseblättern schön dekorieren.