

Erdbeer- Cremesuppe



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
2 Portionen



Zubereitungszeit
15 Minuten

Zutaten

300 Gramm Erdbeeren

100 ml Sahne

1 El. Honig

1 Pkg. Vanille Zucker

Zum Servieren: Sahne, Vanille Eis, Minze,
gefriergetrocknete Himbeeren



Zubereitung

Erdbeeren gründlich waschen und das Grünzeug entfernen.

2 Erdbeeren auf die Seite legen, den Rest in den Mixer geben und pürieren.

Honig, Zucker und die Sahne dazu geben und in den Mixer gut zusammen mischen.

Nun die kalte "Suppe" in zwei Schale gießen und in die Mitte eine Kugel Vanilleeis legen. Etwas geschlagen Sahne darauf geben mit den Erdbeeren und Minze dekorieren.