



Pfirsichsüppchen

Zutaten für 4 Personen

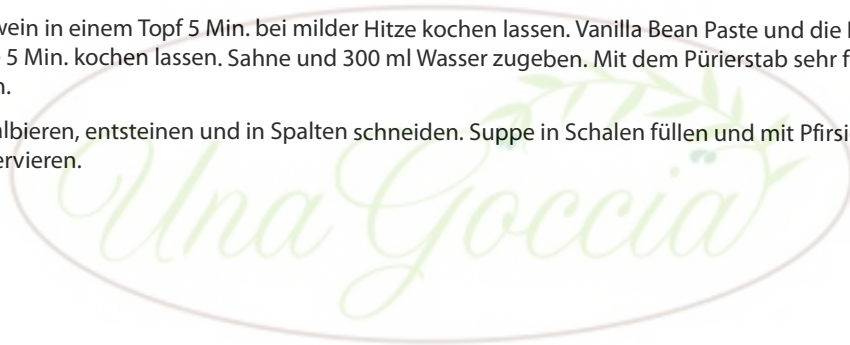
400 g reife Pfirsiche
1 - 2 EL Vanilla Bean Paste
80 g Zucker
300 ml Weißwein
150 ml Schlagsahne
300 ml Wasser
Minze zum Garnieren

Zubereitung

300 g Pfirsiche kreuzweise einritzen und in kochendem Wasser ca. 1 Min. blanchieren. Pfirsiche abschrecken, häuten, halbieren, entsteinen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden.

Zucker mit Weißwein in einem Topf 5 Min. bei milder Hitze kochen lassen. Vanilla Bean Paste und die Pfirsichstücke zugeben, weitere 5 Min. kochen lassen. Sahne und 300 ml Wasser zugeben. Mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Die Suppe kalt stellen.

100 g Pfirsiche halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Suppe in Schalen füllen und mit Pfirsichspalten und Minze garniert eiskalt servieren.



Geschmack erleben.