



Rhabarbersuppe mit Minze

Zutaten für 4-5 Personen

500 g Rhabarber

500 ml Wasser

125 g Crème Fraîche

125 g Zucker nach Geschmack auch mehr

5 Zweige Minze

1 Zitrone

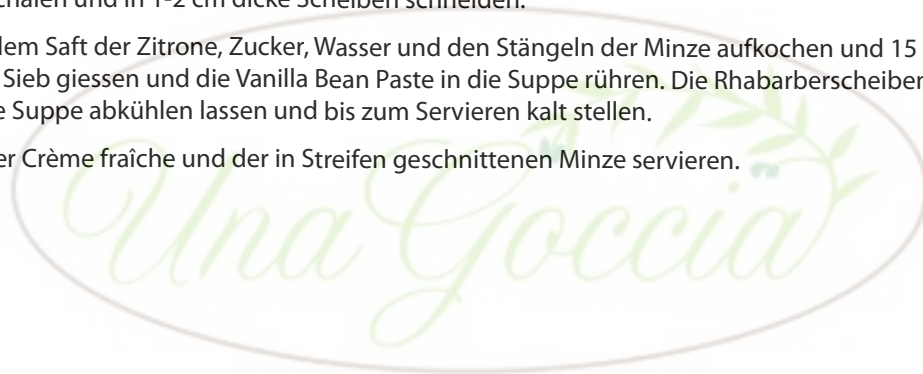
1 TL Vanilla Bean Paste

Zubereitung

Den Rhabarber schälen und in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Schalen mit dem Saft der Zitrone, Zucker, Wasser und den Stängeln der Minze aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb giessen und die Vanilla Bean Paste in die Suppe rühren. Die Rhabarberscheiben in der Suppe bissfest ziehen lassen. Die Suppe abkühlen lassen und bis zum Servieren kalt stellen.

Mit glatt gerührter Crème fraîche und der in Streifen geschnittenen Minze servieren.



Geschmack erleben.