

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

KALTE PIKANTE PFIRSICHSUPPE MIT BASILIKUM

Zutaten:

5-8 Stk.	Basilikumblätter
etwas	Fleur de Sel, Pfeffer
3-4dl	Weisswein (oder Prosecco), trocken
2dl	Wasser
4-5Stk.	Pfirsiche, vollreif
1 Stk.	Chili oder einige Chiliflocken
einige	Rote und/oder grüne Basilikumblätter als Dekoration

ZUBEREITUNG:

Die Pfirsiche halbieren (und mit der Haut) in Wasser & Wein ca. 5-10 Min. köcheln lassen. Die Chilischote sowie Basilikumblätter dazugeben und darin ca. 5-10 Minuten ziehen lassen. Die Chilischote entfernen.

Das Wein-Wasser Gemisch sowie die halbierten Pfirsiche mit 1-2 EL Gelierzucker zusammen in einem Standmixer pürieren.

Wer mag, kann dies durch ein Sieb streichen und mit Fleur de Sel, etwas Pfeffer abschmecken. Kühl stellen.

Vor dem Servieren in gekühlte Tassen, Suppenschalen oder Longdrinkgläser abfüllen und mit essbaren Blüten und Basilikumblättern dekorieren.

Wir servieren gerne ein Stück Ciabatta mit Bündnerfleisch/Rohschinken oder ein leichtes Basilikum-Butter Brot dazu.

*Die Pfirsich-Schale / Haut gibt der Suppe bzw. dem Wein-Wasser Gemisch eine schöne Farbe.

Tipp: Der Gelierzucker verhindert, dass die Suppe braun wird.