



Eiskalte Erdbeer- suppe mit Vanille- rahm



VOLLRAHM...

Rahm galt lange Zeit als Luxusware, die nur wohlbetuchte Gaumen zu erfreuen vermochte. In den europäischen Königs- und Fürstenhäusern war er das ebenso oft wie gerne gesehene Sahnehäubchen eines jeden

Banketts, während ihn sich die normalen Bürger nur sehr selten und zu ganz besonderen Gelegenheiten leisten konnten. Diese Zeiten sind zum Glück Vergangenheit.

DE-1/W/ 18-22/09



Zutaten für 2 Personen

250 g Erdbeeren, 1 Stück für die Verzierung beiseite gelegt

1 Bio-Zitrone, nur 1/2 abgeriebene Schale und ganzer Saft

2 1/2 EL Zucker

2 1/2 dl Apfelsaft

3 EL helles Maizena express

2 TL gehackte Pistazien

1/2 dl Vollrahm

1/2 Päckli Vanillezucker

1



Erdbeeren in Würfeli schneiden. 3/4 davon mit Zitronenschale, Zitronensaft, Zucker und Apfelsaft in ein Pfünnchen geben, mit Stabmixer pürieren. Restliche Würfeli beiseite stellen.

2



Maizena zum Püree geben, unter Rühren aufkochen, ca. 1 1/2 Min. köcheln, etwas abkühlen. Beiseite gestellte Erdbeerwürfeli in 2 Gläser (je ca. 2 dl) verteilen, Püree dazugliessen. Zugedeckt ca. 4 Std. kühl stellen.

3



Pistazien in unbeschichteter Bratpfanne unter Rühren bei mittlerer Hitze leicht rösten, auskühlen. Rahm mit Vanillezucker flaumig schlagen. Erdbeersuppe mit Rahm, beiseite gelegter Erdbeere und Pistazien verzieren.

Weitere gluschtige Rezepte unter www.coop.ch/rezepte



Erdbeeren



Coop Vanillezucker, 8g



Coop Pistazien gehackt, 25g



Bio-Zitrone



Coop Vollrahm, hochpast., 2 dl



Coop Apfelsaft klar, 1 Liter

Was Sie ausserdem benötigen: ■ Zucker ■ helles Maizena express

Bei den abgebildeten Packungen handelt es sich um Produktvorschläge. Sollte ein Produkt davon nicht erhältlich sein, finden Sie in Ihrem Coop eine passende Alternative.