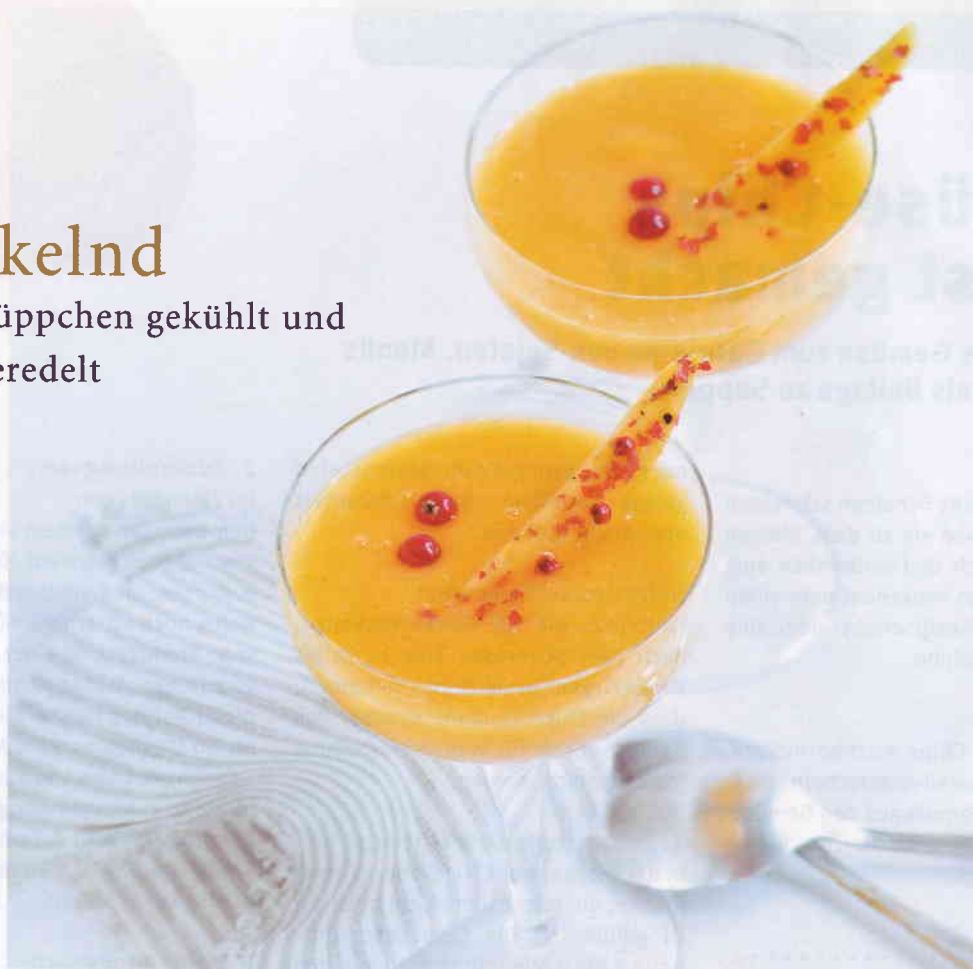


Prickelnd

Ein Süppchen gekühlt und perlend veredelt



Mangosuppe mit rosa Pfeffer

Dessert für 4 Personen

2 Mangos

1,5–2 dl Prosecco extra dry, gekühlt

½ TL rosa Pfeffer getrocknet

einige Johannisbeeren für die Garnitur

Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. 4 feine Schnitze für die Garnitur wegschneiden und beiseite stellen. Restliches Mangofleisch würfeln. Wenig Prosecco dazugeben und alles mit einem Stabmixer pürieren. Ca. 1,5 dl Prosecco dazugießen. Die Suppe durchrühren, sie soll eine dünnflüssige Konsistenz haben. Sonst noch mehr Prosecco begeben. Die Mangosuppe in Dessert- oder Sektschalen gießen. Den Pfeffer im Mörser fein zerstoßen. Beiseite gestellte Mangoschnitze auf einer Seite in den Pfeffer tauchen. Mit den

Johannisbeeren als Garnitur in die Suppe legen.

TIPP Zum Vorbereiten das Fruchtpüree zubereiten und kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Prosecco mischen.

L **Zubereitung**
ca. 15 Minuten

Pro Person ca. 1 g Eiweiss, <1 g Fett,
18 g Kohlenhydrate, 450 kJ/110 kcal