

Beerensuppe

Gesamtzeit **10 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
822 kJ / 196 kcal

Fett: **7,8 g** Eiweiß: **4 g**
Kohlenhydrate: **24,3 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

250 g Beeren, z.B.
Heidelbeeren, Erdbeeren,
Himbeeren, Brombeeren
(alternativ: gefroren)

200 ml Kirschsafte

1,5 TL Zucker

2,5 TL Kikkoman Ponzu -
Würzsauce mit Sojasauce
und Essig, mit
Zitronengeschmack

2 EL Sauerrahm

1 TL gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG

Schritt 1

150 g Beeren zusammen mit dem Kirschsafte und 1 TL Zucker pürieren. Mit Kikkoman Ponzu Zitrone würzen. Im Anschluss die restlichen Beeren hinzufügen.

Schritt 2

Den Sauerrahm mit dem restlichen Zucker und den Pistazien mischen.

Schritt 3

Die Suppe anrichten und mit dem Pistazien-Sauerrahm garnieren. Zum Servieren mit Kikkoman Ponzu Zitrone beträufeln und servieren.