KIKKOMAN

Kokos-Pfirsich-Suppe mit Fruchtspießen

Gesamtzeit **15 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1293 kJ / **311 kcal**

Fett: **11,9 g** Eiweiß: **4,5 g**
Kohlenhydrate: **40,6 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

3	reife Pfirsiche (oder Nektarinen)
200 ml	Pfirsichnektar
100 ml	Kokosmilch
2,5 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1,5 TL	Zitronensaft
1 TL	Zucker
60 g	Himbeeren
2 TL	geriebene oder geraspelte Kokosnuss
Außerdem	
	kleine Spieße

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Pfirsiche schälen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden.

Schritt 2

Die Hälfte der Pfirsiche mit dem Pfirsichnektar und der Kokosmilch pürieren und die Kikkoman Sojasauce, Zitronensaft und Zucker unterrühren.

Schritt 3

Danach die andere Hälfte der Pfirsichwürfel in die Suppe geben und den Rest mit den Himbeeren auf Spieße stecken.

Schritt 4

Die Suppe auf Schüsseln verteilen, mit Kokosraspeln und den Spießen garnieren und servieren.