

Kalte Suppen sind im Baltikum sehr beliebt. Eine der wohl bekanntesten ist die kalte Rote Beete-Suppe, die gerne im Sommer serviert wird. Neben herzhaften Versionen werden gerne auch Fruchtsuppen als Dessert aufgetischt.



Die Suppe mit Erdbeeren und Basilikum garniert servieren.

Erdbeersuppe mit Vanilleeis in zwei Schritten

Eine der schnellsten Nachspeisen ist dabei die Erdbeersuppe mit Eis, *zemeņu zupa ar saldējumu*. Alles was man braucht, sind Erdbeeren, Honig, Basilikum (oder Minze), Vanilleeis und einen Stabmixer. Das Ergebnis ist so unglaublich lecker, dass ich mir diese

Suppe noch öfter einbrocken werde.

Zutaten für 2 Portionen

250 g Erdbeeren

½ EL Honig

4-5 Blätter Basilikum

125 g Vanilleeis



Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und halbiert in einen hohen Rührbecher geben. Honig hinzufügen. Basilikum waschen, trocknen und in Streifen geschnitten zu den Erdbeeren geben. Alles mit dem Stabmixer cremig pürieren.
2. Vanilleeis zum Erdbeerpüree geben und alles abermals durchpürieren. Die Erdbeersuppe in tiefe Teller geben, mit Erdbeerscheiben und Basilikum garniert sofort servieren.



Nur das Aufessen geht schneller als die Zubereitung. - Guten Appetit!

Labu apetiti!

Schlimme Helena