



Geeistes Erdbeer-Süppchen

 4 PERSONEN  30 MIN  SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 750 g Erdbeeren
- 250 ml Sekt
- 200 g **Unsere frische Saure Sahne**
- 1 Zitrone
- Minzeblättchen

ZUBEREITUNG

- 1** Die Erdbeeren waschen und 2/3 mit Sekt fein pürieren. Für 15 Minuten in das Tiefkühlfach stellen. Die restlichen Erdbeeren in Spalten schneiden und auf vier Gläser verteilen. Das leicht angefrorene Erdbeersüppchen darüber geben.
- 2** **Unsere frische Saure Sahne** mit dem Zitronensaft verrühren und auf die Gläser verteilen. Mit Minzeblättchen abrunden.



Noch mehr Rezeptideen auf: www.sachsenmilch.de