

Erfrischendes Rhabarber-Erdbeersüppchen



Zutaten:

für 4-6 Personen

- 800 g Rhabarber
- 250 g Erdbeeren
- 500 ml Apfelsaft
- 250 ml Wasser oder roter Früchtetee
- 100 g Zucker
- 50 ml Himbeersirup
- Mark einer Vanilleschote
- optional: 1 TL Agar Agar



Zubereitung

Rhabarber waschen und wer möchte schält diesen noch dünn. Tipp: ich schäle Rhabarber erst im Juni, wenn er älter geerntet wird.

Rhabarber schräg in 2 cm breite Stücke schneiden.

Apfelsaft, Wasser oder Tee, Zucker, Vanillemark, Himbeersirup und 1 TL Agar Agar miteinander verrühren und in einem Topf zum Kochen bringen. 1 Minute kochen, dann Rhabarber zugeben und schnell zum Kochen bringen. Sobald es kocht, den Topf sofort vom Herd nehmen und den Rhabarber darin komplett abkühlen lassen. Anschließend bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Zum Servieren das Rhabarbersüppchen auf Teller verteilen. Erdbeeren waschen und klein schneiden. Dann in die Suppe geben.

Tipp: Wer möchte, dekoriert noch mit kleinen Lavendelblüten, Zitronenverbene und kleinen Meringue Tröpfchen. Ein wenig Kastanienhonig hebt den Geschmack der Erdbeeren.