

Rezept

# Kiwisuppe

Ein Rezept von Kiwisuppe, am 25.04.2024

## Zutaten

|                     |                              |
|---------------------|------------------------------|
| <b>300 g</b> Zucker | <b>1 kg</b> Kiwis            |
| <b>½ Bund</b> Minze | <b>15</b> Basilikumblätter   |
| <b>2 EL</b> Pastis  | Limettensaft zum Abschmelzen |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal, 1 g F, 2 g EW, 96 g KH

## Zubereitung

1. Den Zucker mit 400 ml Wasser in einen Topf geben und verrühren. Das Zuckerwasser aufkochen und in 12-13 Min. zu einem Sirup kochen, dabei immer wieder mal umrühren. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Kiwis schälen und grob würfeln. Minze abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Beides mit Basilikum, Pastis und Zuckersirup in einen Standmixer geben und fein pürieren (alternativ in einer hohen Schüssel mit dem Stabmixer pürieren).
3. Die Kiwisuppe soll süßsauer schmecken. Ist sie zu süß, noch mit Limetten-saft abschmecken. Die Suppe auf Schälchen oder Tassen verteilen, nach Belieben ergänzen und garnieren und servieren.