KIKKOMAN

Beeren Suppe

Gesamtzeit **10 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
822 kJ / **196 kcal**

Fett: **7.8 g** Eiweiss: **4 g**
Kohlenhydrate: **24.3 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

250 g	Beeren, z.B. Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren (alternativ: gefroren)
200 ml	Kirschsaft
1.5 TL	Zucker
2.5 TL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
2 EL	Sauerrahm
1 TL	gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG

Schritt 1

150 g Beeren zusammen mit dem Kirschsaft und 1 TL Zucker pürieren. Mit Kikkoman Ponzu Zitrone würzen. Im Anschluss die restlichen Beeren hinzufügen.

Schritt 2

Den Sauerrahm mit dem restlichen Zucker und den Pistazien mischen.

Schritt 3

Die Suppe anrichten und mit dem Pistazien-Sauerrahm garnieren. Zum Servieren mit Kikkoman Ponzu Zitrone beträufeln und servieren.