

Kokos-Pfirsich Suppe mit Fruchtspiesen

Gesamtzeit **15 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1293 kJ / 311 kcal

Fett: **11.9 g** Eiweiss: **4.5 g**
Kohlenhydrate: **40.6 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

3 reife Pfirsiche (oder Nektarinen)
200 ml Pfirsich Nektar
100 ml Kokosmilch
2.5 TL Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
1.5 TL Zitronensaft
0.5 TL Zucker
60 g Himbeeren
2 TL geriebene oder geraspelte Kokosnuss

Ausserdem

kleine Spiesse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Pfirsiche schälen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden.

Schritt 2

Die Hälfte der Pfirsiche mit dem Pfirsich Nektar und der Kokosmilch pürieren und die Kikkoman Sojasauce, Zitronensaft und Zucker unterrühren.

Schritt 3

Danach einen Teil der anderen Hälfte der Pfirsichwürfel in die Suppe geben und den Rest mit den Himbeeren auf Spiesse stecken.

Schritt 4

Die Suppe auf Schüsseln verteilen, mit Kokosraspeln und den Spiesen garnieren und servieren.