

Mirabellensuppe mit Vanille-Nocken

Zutaten für 4 Portionen:

1 Glas (700 g) Odenwald Mirabellen
1 Glas (540 g) Odenwald Pfirsiche
2 EL Speisestärke
½ TL gemahlene Ingwer
¼ l Milch
2 Päckchen Vanillezucker
20 g Butter
100 g Grieß
1 Ei (M)
200 ml Mineralwasser
Salzwasser

Zubereitung:

Milch mit Vanillezucker und Butter erhitzen und Grieß einrühren. Einmal aufkochen lassen, von der Herdplatte nehmen und das Ei unterrühren. Mit 2 Esslöffeln Nocken abstechen und im siedenden Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen.

Odenwald Mirabellen entsteinen, anschließend mit Saft und Speisestärke pürieren und aufkochen. Ingwer und Mineralwasser einrühren. Suppe heiß in Teller füllen, Pfirsichviertel und Grießklöße einlegen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten



Guten Appetit!