

Rezept des Monats
DAS DONNERS Panorama - Restaurant
empfiehlt

Geeistes Beerensüppchen

Zutaten

1 Kugel Zitronensorbet
5cl Holundersirup
0,1l Prosecco oder Champagner
150g frische Beerenfrüchte
Minze

Zubereitung

Als erstes verrührt man den Sirup und den Prosecco oder Champagner miteinander. Danach wird dies für 5 Minuten in den Tiefkühler gestellt.

Zwischenzeitlich werden die frischen Beeren ordentlich abgewaschen und je nach Auswahl der Beeren in mundgerechte Stücke geschnitten. Anschließend wird die Minze gezipft und fein zerkleinert.

Nun gibt man die Beeren in einen tiefen Teller. Darüber wird die geeiste Masse aus dem Tiefkühler gegeben. Zum Schluss positioniert man die Kugel Sorbet mittig im Teller und bestreut das Ganze mit der Minze.

Guten Appetit!



+49 4721 509605



www.donnere-restaurant.de