



Kirsch - Champagnersüppchen mit Lavendel und Quarkmus Nocken

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für den heißen Sommertag, einfach und schnell, erfrischend und mit Lavendel so... lecker

Zutaten

- Für das Kirsch - Champagnersüppchen:
- 500g Sauerkirschen, gewaschen, entkernt
- 0,5 l Champagner oder Sekt
- ½ Tl Lavendelblüten
- 50 ml Wasser
- Zucker nach Geschmack
- Für die Quarkmus Nocken:
- 250 g Bio _ Quark
- 200 ml geschlagene Sahne
- 100 g Zucker
- Saft 1 Orange
- Abrieb 1 Orange
- Abrieb einer ½ Zitrone

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz :

Schritt2

Zunächst das Wasser mit dem Zucker und den Lavendelblüten erhitzen, 4 - 5 min. ausziehen lassen, passieren.

Schritt3

Die vorbereiteten Kirschen dazu geben und bei geschlossenem Deckel 2 - 3 min. dünsten. Dann mit dem Zauberstab pürieren, recht kalt stellen.

Schritt4

Kurz vor dem Servieren den Champagner oder Sekt dazu geben.

Schritt5

Die Quarkmus Nocken:

Schritt6

Den Quark gut trocken ablaufen lassen oder ausdrücken und mit dem Zucker, Zitronen - und Orangenabrieb sowie dem Orangensaft glatt rühren.

Schritt7

Die geschlagene Sahne in 2 Schritten „fluffig“ unterheben. In einer flachen Auflaufform oder Schüssel 1 - 2 Stunden kalt stellen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Das Süppchen in eiskalten Suppentellern anrichten und mit einem in heißem Wasser erwärmten Teelöffel, 3 - 4 schöne, glatte Nocken ausstechen. Dekorativ placieren und ev. mit einigen frischen Lavendelblüten garnieren, sofort servieren.

Rezeptart: Kalte Suppen **Tags:** lavendel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kirsch-champagnersueppchen-mit-lavendel-und-quarkmus-nocken/>