



# Pfirsich Kaltschale mit Minze - Sahne

- **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' : '' });
```

Saisonal - sommerlich, eisgekühlt einfach köstlich

## Zutaten

- Für die Pfirsich Kaltschale:
- 400 g vollreife Pfirsiche
- Mark 1 Vanilleschote
- Saft 1 Zitrone und etwas Schale
- 80 g Zucker
- 300 ml Weißwein
- 300 ml Wasser
- 150 ml flüssige Sahne
- 4 cl Pfirsich Likör
- 4 El geschlagene Sahne und 1 El gehackte Minze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die Pfirsiche zunächst für 1 min. im kochendes Wasser geben und sofort wieder in Kaltem abschrecken. Halbieren, entsteinen und ca. 60 g für die Einlage in kleine Würfel schneiden, den Rest in grobe Stücke.

### Schritt3

Der Ansatz:

### Schritt4

Den Zucker in einem ausreichend großen Topf hellbraun karamellisieren, mit Wasser und dem

Weißwein ablöschen.

### **Schritt5**

Kurz loskochen, das Vanillemark und die Schote, Zitronenschale sowie die groben Pfirsichwürfel dazu geben.

### **Schritt6**

Ca. 5 min. bei geschlossenem Deckel leise köcheln lassen, Vanille Schote und Zitronenschale wieder entfernen.

### **Schritt7**

Mit dem Stabmixer fein pürieren und die flüssige Sahne, den Pfirsich Likör und eine Spur Salz dazu geben, sehr gut durch kühlen lassen.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Vor dem Servieren die geschlagene Sahne etwas süßen und die gehackte Minze unterheben. die Kaltschale in recht gut gekühlten tiefen Teller oder Tassen ( Kurz in die Tiefkühlung stellen) anrichten und mit 1 El Minze - Sahne zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Kalte Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pfirsich-kaltschale-mit-minze-sahne/>