

Erdbeersüppchen mit soufflierten Reismudeln

Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten + Garzeit 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen

1 Flasche Roséwein
1 Vanilleschote
2 EL Honig
250 g kleine Erdbeeren, geviertelt
10 g Reismudeln
Pflanzenöl
Staubzucker



Zubereitung:

Den Wein in einem Topf mit der aufgeschnittenen Vanilleschote um zwei Drittel reduzieren. Anschließend den Honig einrühren, abkühlen lassen und kaltstellen.

Die Vanilleschote herausnehmen und den Wein mit den geviertelten Erdbeeren auf vier Dessertschalen verteilen.

Das Öl auf **genau** 160 Grad erhitzen.
1 Handvoll Reismudeln in das heiße Öl werfen. Die Nudeln müssen sofort aufgehen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit den restlichen Reismudeln ebenso verfahren.

Jeweils eine Handvoll soufflierte Reismudeln auf die Schälchen verteilen und mit Staubzucker bestäuben.

Weinempfehlung:

Cappucino, Grappa

Kochabend:

10. Apr, 2019 / Vogesen