

MARTINELLI'S HOT-Summer-HIT!

WAS MAN BRAUCHT:

1 kg schöne aromatische Pfirsiche
2 Büffeln-Mozzarella (ca. je 100gr.)
1 Limette (Saft und geriebene Schale)
1 Orange (Saft und geriebene Schale)
1 Stange Zitronengras (gerieben)
Salz und Pfeffer

FÜR DIE "DEKO" NOCH:

rote und grüne Tomate
Wassermelone
Mango
Papaja
Radisschen
frische Basilikum
Frühlingszwiebeln
Basilikum-Gel (Basilikum, ApfelSaft und Gelatine)

WIE MAN ES MACHT:

Die schöne Pfirsische waschen, halbieren und entkernen.
Zusammen mit alle Zutaten in ein Mixer fein purieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Soll sehr cremig sein!
Das ganze kalt stellen, mindestens 2 Stunden.
Sobald Sie die Suppe servieren wollen: wieder aufmixen und abschmecken.
In den vorgesehene kalte Gefässe einfüllen und drauf dekorieren mit alle Deko-Zutaten.
Oliven-Öl, Maldon-Salz und frischen Basilikum Blättern!

ZUM SCHLUSS:

Die Büffeln-Mozzarella-Hälfte auf ein Teller legen und in eine, auf 65° vorgeheizte Ofen 4 bis 6 Minuten temperieren lassen.
Und eine pro Portion auf die Suppe drauf legen.



...und viel Spass!!!

ELENA & LUCA