

## Zitronengras-Kokossuppe

2 dl Apfelsaft  
4 dl Kokosmilch  
60-80 g Zucker  
3 Zitronengrasstängel  
5-6 Kaffier-Limonenblätter

Saft von 2 Limonen

Apfelsaft, Kokosmilch und Zucker unter Rühren aufkochen. Zitronengras mit einem Pfannenboden klopfen bis der Stängel zerquetscht ist. Zitronengras fein schneiden und mit den Kaffierblättern in die Flüssigkeit geben. 30 bis 45 Minuten cremig einköcheln.

Die Suppe passieren, mit Limonensaft abschmecken und erkalten lassen.

Vor dem Servieren mit dem Stabmixer luftig mixen.

Dazu passt Vanilleglacé und frische Saisonfrüchte oder Beeren.

steiertisch