



Erdbeer-Lavendel-Süppchen

Zutaten für ca. 4 - 5 Personen:

200 g Zucker
1 EL Lavendelblüten, getrocknet oder frisch
½ Zitrone der Saft
200 g Erdbeeren

Zubereitung

Die Lavendelblüten mit dem Zitronensaft, dem Wasser und dem Zucker verrühren und erwärmen bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Eine Minute leicht zu einem Sirup köcheln lassen. Die Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit dem Sirup übergießen und im Kühlschrank für ca. 1,5 bis 2 Stunden ziehen lassen.