

Geeiste Melonensuppe

**Sommernachtstraum:
Eine kalte Suppe erfrischt immer.**

Zutaten

1 reife Charentaismelone
4 EL Orangensaft
3 Passionsfrüchte, nur Saft
2 EL Limettensaft
30g Zucker

Zubereitung

Etwa 10 Minuten + 1 Stunde kühl stellen

1 Melone halbieren, die Kerne mit einem Löffel entfernen und aus dem Fruchtfleisch 8 kleine Kugeln ausstechen, je 2 Kugeln auf Apérosticks stecken und beiseitestellen.

2 Restliches Melonenfruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen, mit den übrigen Zutaten pürieren und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

3 Suppe gut durchrühren, in Gläser giessen. Beiseitegestellte Melonensticks hineinstellen.

Tipp

Melonensuppe mit Weissem Portwein verfeinern.

