

Melonensuppe



Melonensuppe

Sommernachtstraum: Eine kalte Suppe aus reifen Melonen erfrischt immer.



einfache Zubereitung



ca. 15Min.



4 Personen

Zubereitung

1 **Melone** (ca. 900 g, z. B. Charentais)

4 **Apéro-Sticks** oder Zahnstocher

3 EL weisser **Portwein**

1 EL **Zitronensaft**

2 Prisen **Salz**

wenig **Pfeffer** aus der Mühle

Und so wirds gemacht:

1. Melone halbieren, entkernen, mit dem Kugelausstecher 12 Kugeln herauslösen, je 3 Kugeln auf Apéro-Sticks stecken, beiseite stellen.
2. Restliches Melonenfruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen, mit Portwein und Zitronensaft pürieren, würzen, ca. 2 Std. kühl stellen.
3. Suppe gut durchrühren, in Gläser giessen. Beiseite gestellte Melonensticks hineinstellen.

Service

Nährwert pro Person:

72 kcal

Kh 14 g

E 1 g

Kundenbewertung für dieses Rezept

0 Bewertungen und 0 Rezensionen

Urteilen Sie selber!

Produkte zum Thema

Buch «Summertime»

Mehr Zeit für den Sommer!
CHF 16.90



[Mehr](#)

Feste feiern

Raffinierte Dekorationen,
pfiffige Rezeptideen!
CHF 19.90



[Mehr](#)

Schnelle Vorspeisen, Häppchen & Tapas

Genuss zum Auftakt!
CHF 16.90



[Mehr](#)