

Eiskalte Melonen-Gurken-Suppe

Zuaten (für 2 Personen):

- 0,5 reife Honigmelone
- 1 Salatgurke
- 1 Stück Bio-Ingwer
- 1 Bio-Limette
- 0,2 Bund Basilikum
- 120 ml eiskaltes Wasser
- 1 rote Peperoni
- Meersalz
- Pfeffer
- 40 ml weißer Portwein
- 4 Grissini
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 2 EL Olivenöl

Honigmelone und die Gurke jeweils schälen, entkernen und grob würfeln. Ingwer waschen und reiben. Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Basilikum waschen, trocken schütteln, ein paar Blätter für die Deko beiseitelegen.

Melonen- und Gurkenwürfel mit Limettensaft und -abrieb, Ingwer, etwas Salz und Pfeffer in einen Mixbecher geben und mit dem Wasser (nach Belieben ein paar Eiswürfel dazugeben) mischen. Das Basilikum grob schneiden und dazugeben. Dann alles mit einem Pürierstab fein mixen.

Peperoni waschen, putzen und entkernen, das Fruchtfleisch fein würfeln und unter die Suppe rühren. Alles mit Salz, Pfeffer und nach Belieben 1 Schuss Portwein abschmecken. Die Suppe bis zum Servieren kaltstellen.

Grissini mit jeweils 1 Scheibe Parmaschinken umwickeln. Die Suppe zum Servieren in gekühlte Gläser füllen, mit Olivenöl beträufeln und mit Basilikum garnieren. Die Grissini dazu reichen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 18.07.2023

Koch/Köchin: Ralf Zacherl

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen