

## Kalte Melonensuppe

### Zutaten (für 4 Portionen):

- 1 1/2 orangefleischige Melonen
- 2-3 EL Limettensaft
- 1-2 EL Agavendicksaft
- 3 EL ganze Mandeln
- 3 EL Honig
- 150 g körniger Frischkäse

Melonen halbieren und die Kerne mithilfe eines Löffels entfernen. 30-45 Minuten ins Gefrierfach legen. Melonen schälen und in grobe Stücke schneiden. In einem Mixer oder mit dem Schneidstab sehr fein pürieren. Mit Limettensaft und Agavendicksaft würzen.

Mandeln grob hacken. Honig in einer Pfanne erhitzen und die Mandeln darin schwenken. Melonensuppe in tiefe Teller füllen. Darauf jeweils mittig 1,5 EL körnigen Frischkäse und 0,5 EL Honigmandeln geben.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 27.10.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)