

Scharfe Melonen-Suppe

Für zwei Personen

2 Scheiben Vollkorntoast	1/2 Wassermelone	1/2 gelbe Honigmelone
1/2 weiße Honigmelone	2 Limetten	20-30 Blätter Zitronenmelisse
180 ml Süße Chili-Sauce	2 EL weißer Balsamicoessig	4 EL Distelöl
70 ml flüssiger Zucker		

Aus dem Melonenfleisch kleine Kugeln formen. Die Limetten halbieren und den Saft auspresen. Die süße Chili-Sauce, den Balsamico, den Zucker und den Limettensaft mit den Melonen vermischen. Das Melonen-Gemisch für zehn Minuten kaltstellen. Den Toast in dem Öl krossbraten. Einige Minuten vor dem Servieren die Zitronenmelisse in die Suppe einstreuen. Das scharfe Melonensüppchen mit dem Toast auf Tellern anrichten und servieren.

Ranheid-Marie Brenter am 01. November 2013