

Melonen-Süppchen mit Paprika-Croutons

1 kg Wassermelone	200 g Naturjoghurt (fettarm)	1 Zitrone
200 ml Kokosmilch (Dose)	5 g frischer Ingwer	getrocknete Chiliflocken
1/2 TL Korianderkörner	Salz	4 Scheiben Toastbrot
2 EL Olivenöl	Prise geräuch. Paprikapulver	2 Stängel Minze

Die Wassermelone vierteln und aus der Schale lösen. In Stücke schneiden, dabei vorhandene Kerne entfernen. Wassermelonenfruchtfleisch und Joghurt fein pürieren.

Von der Zitrone den Saft auspressen, mit der Kokosmilch zugeben und nochmals aufschäumen. Den Ingwer schälen und in die Suppe reiben. Chiliflocken, Korianderkörner und eine Prise Salz zugeben.

Die Suppe durch ein Sieb streichen und kalt stellen.

In der Zwischenzeit das Toastbrot in Würfel schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Brotwürfel rundherum goldbraun rösten. Mit dem Paprikapulver bestreuen, salzen und gut durchmischen.

Minze abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Suppe kurz vor dem Servieren nochmal mit dem Stabmixer aufschäumen. Mit den Brotwürfeln und frischer Minze garniert anrichten.

Sören Anders am 24. Juli 2020