

Kalte Melonen-Suppe

Für 4 Personen

1 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. Jeweils mittig $1\frac{1}{2}$ El körnigen Frischkäse geben und $\frac{1}{2}$ El Honigmandeln darübergeben.

Tim Mälzer am 01. 10. 2011