

Melone - Tomaten Suppe

2 El Olivenöl
1 Zwiebel
1 rote Paprika
500 g frische Suppentomaten
125 ml Gemüsebrühe
1 Netz- oder Honigmelone
125 ml trockener Weißwein
Cayennepfeffer
Ingwerpulver
Kräutersalz
Zucker

200 ml Sahne

1 Bund Basilikum

Öl erhitzen, zerkleinerte Zwiebel und Paprika darin andünsten. Tomaten häuten, ebenfalls zerkleinern, kurz andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und auf mittlerer Gasflamme kochen lassen.

Die Melone halbieren, entkernen. Die eine Hälfte schälen und in Würfel schneiden. Die Würfel in die Suppe geben und alles pürieren. Wein und Gewürze dazugeben, kräftig abschmecken. Aus der anderen Melonenhälfte Kugeln ausstechen und in Suppentassen verteilen. Die heiße Suppe einfallen.

Mit geschlagener Sahne und gehacktem Basilikum servieren. Die Suppe kann auch kalt gegessen werden. Dann die Sahne weglassen.
Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten Garzeit ca. 15 Minuten