

Kalte Melonensuppe (für 8 Personen)

1 kg Wassermelone (ca. 800 g
Fruchtfleisch)
1 Handvoll geschälte Mandeln
1 Scheibe Toastbrot ohne Rinde
1 kleine Knoblauchzehe
4 mittelgroße Paradeiser
1 TL Piment d'Espelette
3 EL Olivenöl
2 EL alten Weinessig (alternativ:
Sherryessig, nicht zu süßer Balsamico)
1 Limette
ein kleines Stück Ingwer
Zum Servieren:
Dünne Grissini
Prosciutto



Die Paradeiser halbieren, mit etwas Olivenöl beträufeln, pfeffern auf ein Backblech geben und bei 160 Grad ca. 1 Std. rösten.

Die Melone in Stücke schneiden, große Kerne entfernen.

Die Mandeln ohne Fett in einer Pfanne rösten, das Toastbrot von der Rinde befreien, die Knoblauchzehe schälen.

Paradeiser, Mandeln, Toastbrot, 3 EL Olivenöl und 2 EL Essig mixen.

1 TL Piment d' Espelette dazugeben. (ersatzweise etwas Paprikapulver mit einer Prise Cayennepfeffer verwenden).

Melonenstücke und etwas Salz hinzufügen und ebenfalls mixen. Mit Limettensaft und Salz abschmecken. Im Kühlschrank runterkühlen.

Vor dem Servieren etwas Ingwer auf die Suppe reiben und ein paar Tropfen sehr gutes Olivenöl drüber träufeln.

Mit einem mit Prosciutto umwickelten Grissino servieren.

Guten Appetit!