

# Geeiste Melonensuppe

**Sommernachtstraum:  
Eine kalte Suppe erfrischt immer.**

## Zutaten

1 reife Charentaismelone  
4 EL Orangensaft  
3 Passionsfrüchte, nur Saft  
2 EL Limettensaft  
30g Zucker

## Zubereitung

Etwa 10 Minuten + 1 Stunde kühl stellen

**1** Melone halbieren, die Kerne mit einem Löffel entfernen und aus dem Fruchtfleisch 8 kleine Kugeln ausstechen, je 2 Kugeln auf Apérosticks stecken und beiseitestellen.

**2** Restliches Melonenfruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen, mit den übrigen Zutaten pürieren und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

**3** Suppe gut durchrühren, in Gläser giessen. Beiseitegestellte Melonensticks hineinstellen.

## Tipp

Melonensuppe mit weißem Portwein verfeinern.

