

Kalte Tomaten-Melonensuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1.5 kg Fleischtomaten
800 g Wassermelonen
100 ml Olivenöl
6 EL Himbeeressig
2 rote Peperoni geschält
2 Knoblauchzehen
4 EL Honig
Salz
Pfeffer
Paprikapulver



Zubereitung:

Die Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren, schälen und die Kerngehäuse entfernen. Wassermelone Fruchtfleisch herausnehmen. Beides mit dem Standmixer pürieren. Die Peperoni und die Knoblauchzehen ganz fein hacken und dazu mischen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer etwas Paprikapulver, sowie mit dem Honig abschmecken und kühl stellen.