Nah&Frisch



Kuner Professional

Melonensuppe mit frischer Minze

Suppe Kalte Küche

Zubereitung

Melone in Schnitten schneiden, entkernen, schälen, in kleine Stücke schneiden und kalt stellen. Wasser mit Zucker aufkochen, auskühlen lassen und kühl stellen. Die Melonenstücke gemeinsam mit dem Zuckerwasser und der Minze pürieren, in eine Schüssel füllen und mit dem Sekt verrühren, nochmals gut kalt stellen. In Suppentassen anrichten, mit in Streifen geschnittenem Rohschinken bestreuen und mit einem Minzeblatt garnieren.

Zutaten

- 1 ganze Zuckermelone (sehr reif)
- 250 ml Wasser
- 250 g Zucker
- 500 ml Henkell Sekt trocken
- 0,5 Bund Minze
- 100 g Rohschinken