

## Kalte Wassermelonen-Tomaten-Suppe



Für 2 Personen

Kochzeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Anfänger

Zu rettende Lebensmittel: Brot / Brötchen, Chilischoten, Tomaten, Wassermelone,

### Zutaten

- 40 g altbackenes Weißbrot
- 3 EL Sherryessig
- 250 g reife Tomaten
- 400 g Wassermelone (geputzt gewogen)
- 1/2-1 große rote Chilischote
- 4 EL Vanille- oder Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Zweig frische Minze

### Arbeitsschritte

1. Das Brot entrinden, in einen Mixbecher geben und mit dem Essig beträufeln.
2. Die Tomaten kreuzförmig einritzen und den Stielansatz herausschneiden. Mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Die Tomaten quer halbieren, die Samen entfernen, das Fruchtfleisch grob würfeln und zum Brot geben.
3. Die Wassermelone von Schale und Kernen befreien. Aus ca. 150 g Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher

- Wassermelonenkugeln formen und zugedeckt kalt stellen. Das übrige Fruchtfleisch grob würfeln und ebenfalls in den Mixbecher geben.
4. Die Chilischote längs aufschneiden, die Samen entfernen, die Hälften waschen und klein schneiden. Mit 3 EL Öl und je einer Prise Salz und Pfeffer zu den übrigen Zutaten geben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Wassermelonen-Tomaten-Suppe 2 Stunden zugedeckt kalt stellen.
  5. Zum Servieren die Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Suppe in Schalen füllen und mit Melonenkugeln und Minzeblättern garnieren. Das übrige Öl darüber träufeln und nach Belieben eine Prise frisch gemahlene Pfeffer aufstreuen. Guten Appetit!