



Geeiste Melonensuppe mit Shrimps

Für 4 Personen

- | | |
|---|--|
| 1 Cantaloupe-Melone | (ca. 1,5 kg) waschen, halbieren und mit einem Löffel entkernen. Dann in Achtel schneiden, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in Würfel schneiden. Einige Würfel zur Deko beiseitelegen, die restliche Melone mit |
| 100 ml Orangensaft
3 EL Zitronensaft | (wenn möglich frisch gepresst) und mit dem Mixstab fein pürieren. |
| 1 kl. rote Chilischote | halbieren, entkernen und sehr fein würfeln. |
| ½ Bd. Koriander | die Blättchen abzupfen, (einige zur Deko beiseitelegen) und fein hacken.

Das Melonenpüree in eine Schüssel geben, mit dem Chili, dem Koriander und |
| 150 ml Prosecco | verrühren, mit |
| Salz und Pfeffer | würzen.

Die Melonensuppe ca. 2 Stunden im Tiefkühler anfrieren lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Vor dem Servieren die zurückgelegten Melonenwürfel in kleine Würfel schneiden. |
| 150 g Cocktailshrimps | auf kalten Suppentellern verteilen, die Suppe darübergießen und mit den Melonenwürfeln und Korianderblättchen garnieren. Sofort servieren. |

