

Kalte Melonensuppe mit Ingwer

Die kalte Melonensuppe mit Ingwer ist die ideale Vorspeise für heiße Sommertage. Das einfache Rezept ist im Nu zubereitet und schmeckt wunderbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Stk.	Zuckermelone
1 Stk.	Ingwer (daumengroß)
1 Stk.	Zitrone
1 Prise	Curry
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
1 Becher	Naturjoghurts fettarm

Zubereitung

1. Für die **kalte Melonensuppe mit Ingwer** die Melone halbieren, entkernen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und mit einer Reibe fein reiben.
2. Die Melonen Stücke, Ingwer, Zitronensaft, Curry, Salz und Zucker in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.
3. Abschließend das Joghurt unterrühren und im Kühlschrank 2 Stunden durchziehen lassen.

4. Auf Teller oder Schalen anrichten und kalt genießen.

Tipp

Die Suppe mit Ingwer mit einem Schuss Kokosmilch garnieren.