



Gekühlte Wassermelonen-Gurken-Suppe mit Joghurt und Minze

Diese köstliche, eiskalte Suppe, die einem Gazpacho ähnelt, ist die ultimative Erfrischung bei drückender Hitze. Wenn das Thermometer in den Sommermonaten ansteigt, mache ich davon immer etwas mehr und stelle die Suppe kalt, um sie unerwartetem Besuch eisgekühlt und in vorgekühlten Gläsern anbieten zu können. Mit frischer Minze, einem Eiswürfel und cremigem Joghurt servieren.

Für 4 – 6 Personen

750 g Wassermelone, geschält, entkernt und grob gehackt
150 g Kirschtomaten
1 Scheibe altbackenes Weißbrot, entrindet und grob gehackt
1 Gurke, grob geschält und gehackt
1 Knoblauchzehe, geschält
1 Handvoll Minzeblätter
3 EL Olivenöl, plus mehr zum Servieren
2 EL Rotweinessig
Eiswürfel, zum Servieren (nach Belieben)
griechischer Joghurt, zum Servieren (nach Belieben)
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Wassermelone, Tomaten, Weißbrot, Gurke, Knoblauch und die Hälfte der Minzeblätter in einer Schüssel kräftig salzen und pfeffern. Mit 1 ½ EL Olivenöl und dem Essig vermengen.

Zum Pürieren am besten in einen Standmixer, alternativ mit einer Küchenmaschine arbeiten. Je nach Gerät muss man in zwei oder drei Portionen vorgehen. Die Wassermelonenmischung portionsweise sehr glatt pürieren, dabei jede Portion in eine separate Schüssel füllen und mit Salz, Pfeffer und Essig

abschmecken. Das restliche Öl (1 ½ EL) mit dem Schneebesen unterschlagen und die Suppe im Kühlschrank vollständig durchkühlen lassen.

Etwa 30 Minuten vor dem Servieren Portionsgläser oder -schalen im Gefrierschrank vorkühlen. Sie sollten für diese tiefen Temperaturen geeignet sein.

Kurz vor dem Servieren die restliche Minze in feine Streifen schneiden. Die Suppe auf die Gläser oder Schalen verteilen, dann mit etwas frischer Minze garnieren. Mit ein wenig Öl beträufeln und je 1 Eiswürfel einlegen, falls verwendet, und servieren. Wer mag, reicht Joghurt separat dazu, sodass sich jeder die gewünschte Menge untermischen kann.