

Wassermelonen-Suppe mit Chili-Flakes

30—35 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

250 g	Wassermelonenfleisch
0.5 Stk.	Gurke
100 g	Weißbrot
250 g	Naturjoghurt
0.5 Stk.	Limette
36 Stk.	Garnelen
1 EL	Olivenöl
1 TL	Knoblauch granuliert
1 Prise	Chili Chipotle geräuchert
1 Prise	Meersalz jodiert grob
0.5	Bund frischer Minze

Zubereitung

1. Das Fruchtfleisch der Wassermelone in feine Würfel schneiden. Einige Würfel als Einlage für die Suppe zur Seite stellen.
2. Die halbe Gurke schälen, entkernen und in ebenfalls in Würfel schneiden.
3. Nun die Würfel der Wassermelone und die der Gurke in einem Mixer fein pürieren. Dies gelingt auch sehr gut mit einem Stabmixer. Um Kerne in der Suppe zu vermeiden und eine feine Suppe zu erhalten, empfiehlt es sich, die Suppe durch ein feines Sieb zu gießen.
4. Anschließend das Weißbrot klein würfelig schneiden. Das feine Gurken-Wassermelonen-Püree nochmals in den Mixer geben und mit den Brotwürfeln, dem Saft der halben Limette und dem Joghurt gut durchmixen. Abschließend mit Salz abschmecken.
5. Olivenöl mit Knoblauchgranulat verrühren, in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin anbraten.
6. Die Garnelen auf die Spieße stecken und am Rand der Suppenschale servieren. Nun die übrigen Wassermelonenwürfel in die Suppe geben und mit fein gehackter Minze garnieren. Für eine besonders feurige Würze kommen Kotányi Chili-Flakes als Topping zum Einsatz.