

Frisches, leicht gekühltes Tomatensüppchen mit Wassermelone

Zutaten für vier Personen:

400 g Tomaten
300 g Salatgurken
300 g rote Paprikaschoten
etwas Salz
etwas Rotweinessig
1 Knoblauchzehe
1 Wassermelone
2 Limetten

So bereiten wir das leicht gekühlte Tomatensüppchen mit Wassermelone zu:

1. Die Tomaten waschen, vierteln und anschließend die Stielansätze entfernen.
Die Salatgurken schälen, die Paprikaschoten waschen, vierteln, die Stielansätze, die weiße Trennwände und die Kerne entfernen. Gemüse in kleine Stücke schneiden.
2. Tomaten, Salatgurken und Paprikaschoten mixen und anschließend den Saft durch ein feines Sieb geben.
3. Die Knoblauchzehe fein hacken und mit einem Messer und etwas groben Salz zerreiben.
4. Tomatensüppchen mit Salz, Rotweinessig und Knoblauch abschmecken.

Gut gekühlt servieren.

5. Wassermelone mit einem Kugelausstecher portionieren. Kügelchen auf einen Holzspieß spießen und mit etwas Limettensaft beträufeln.