

Kalte Melonensuppe

für 4 Personen

Wenn Sie reife Melonen erhalten - was bei Coop, Migros und den anderen Supermarkt-Monstern meistens Glücksache ist - können Sie Ihren Gästen eine erfrischende und delikat schmeckende Sommersuppe servieren.

1-2	Zwiebeln
6 dl	Gemüsebouillon
1	reife Melone (Charentais)
...	Salz
...	Zitronensaft
...	Chilisauce (Cholula)

Die Zwiebeln schälen und grob hacken. Dann in etwas Gemüsebouillon weich kochen. Absieben, dabei das Zwiebelwasser aufbewahren. Erkalten lassen.

Die Melonen in Achtel schneiden, entkernen und schälen. Dann in Stücke schneiden.

Die Melonenstücke zusammen mit den gekochten Zwiebeln und der nötigen Menge Zwiebelwasser pürieren. Mit Salz, reichlich Zitronensaft und etwas Chilisauce würzen. Im Kühlschrank mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Wenn Sie wollen, können Sie die Suppe mit Melonenkugeln, Crevetten oder kleinen, gebratenen Pouletstückchen aufpeppen. Aber mir schmeckt sie auch ohne Pepp...