

Tomaten-Melonen-Suppe



Zutaten für 4 Personen:

- **700** Gramm Wassermelone (gut gekühlt, möglichst ohne Kerne)
- **1** Kilogramm Tomate (reif)
- **1** Knoblauchzehe
- **60** Milliliter Olivenöl
- **2** EL Rotweinessig
- Salz
- Pfeffer (frisch gemahlen)
- Cayennepfeffer
- **1** TL Honig
- **2** EL Pinienkerne
- **30** Gramm Parmesan
- **4** Zweige Basilikum

Zubereitung

1. Die Melone in Spalten schneiden, anschließend das Fruchtfleisch von der Schale und dann in grobe Stücke schneiden. Tomaten abspülen, trocken tupfen und den Stielansatz keilförmig herausschneiden. Die Tomaten in Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und zerdrücken oder hacken.
2. Knoblauch, Tomaten- und Melonenstücke, 30 ml Olivenöl und Essig im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Honig kräftig abschmecken.
3. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und auf einem Teller abkühlen lassen.
4. Suppe auf Portionsteller verteilen und mit den gerösteten Pinienkernen und frisch gehobelem Parmesan-Käse bestreuen. Das restliche Olivenöl darüber träufeln und eventuell mit je 1 Zweig Basilikum anrichten. Tomaten-Melonen-Suppe sofort servieren.