Rezept

Geeiste Pfirsich-Melonen-Suppe

Ein Rezept von Geeiste Pfirsich-Melonen-Suppe, am 22.05.2025

Zutaten

- **4** reife Pfirsiche
- Saft von 1 Zitrone
- **4** Kugeln Zitronensorbet (fertig gekauft)
- **1** reife Cantaloup-Melone
- 2-4 TL Puderzucker
- Zitronenmelisse- oder Minzblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Pfirsiche für 1 Min. in kochendes Wasser legen, herausheben und kalt abschrecken. Die Pfirsiche häuten und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden.

2. Die Melone in Spalten schneiden, schälen und das Fruchtfleisch ohne die Kerne grob würfeln. Die Pfirsich- und Melonenstücke mit dem Zitronensaft und 2 TL Puderzucker im Mixer (oder in einem hohen Mixbecher mit dem Stabmixer) fein pürieren. Probieren und nach Geschmack weiteren Puderzucker hinzufügen. Für 2 Std. zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Schalen, in denen die Fruchtsuppe serviert werden soll, ins Tiefkühlfach geben.

3. Zum Servieren die Fruchtsuppe in die eisgekühlten Schalen füllen. Jeweils 1 Kugel Zitronensorbet hineinsetzen und mit Minz- oder Melisseblättchen dekorieren.