

Rezept

SOMMERSPIESSE IM WÜRZIGEN MELONENSÜPPCHEN

Ein Rezept von SOMMERSPIESSE IM WÜRZIGEN MELONENSÜPPCHEN, am 29.06.2026

Zutaten

1 kleine süße Zuckermelone (Honig-, Netz- oder Cantaloupe-Melone)	5-6 Stängel Koriandergrün
	¼ TL
grob geschroteter schwarzer Pfeffer	Cayennepfeffer
12 Cocktailtomaten	12 Mozzarellabällchen
12 Spieße	12 Gläser
Kugelausstecher	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal

Zubereitung

1. Die Melone schälen, halbieren und entkernen. Mit einem Rundausstecher aus dem Fruchtfleisch 12 Kugeln ausstechen. Restliches Fruchtfleisch klein schneiden und im Blitzhacker oder mit einem Stabmixer fein pürieren. Den Koriander waschen, trocken schütteln und hacken. Mit Currypulver unter das Püree rühren und mit beiden Pfeffersorten würzen. Kalt stellen.
2. Tomaten waschen, Mozzarella abtropfen lassen. Die Melonensuppe auf Wassergläser verteilen. Auf jeden Spieß nacheinander 1 Tomate, 1 Mozzarella- und Melonenkugel aufspießen und die Spieße in die würzigen Melonensüppchen stellen.