

Rezept

# SOMMERSPIESSE IM WÜRZIGEN MELONENSÜPPCHEN

Ein Rezept von SOMMERSPIESSE IM WÜRZIGEN MELONENSÜPPCHEN, am 25.04.2024

## Zutaten

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