

# Geeiste Melonensuppe mit Champagner und Basilikum

Rezept für 4 Personen, in 15 Minuten zubereitet

«Das isst Sommer»

## Zutaten

- 2 Cavaillon Melonen, vollreif
- 100 g griechisches Joghurt
- 1 dl Champagner oder weisser Portwein
- 3 EL Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle
- 6 Basilikumblätter
- 36 Melonenkugeln

## Zubereitung

Die Melonen halbieren und entkernen. Mit einem Pariser-Löffel 36 schöne Melonenkugeln ausstechen und diese am Besten tiefkühlen (wirken später wie Eiswürfel nur aromatischer). Den Rest des Melonenfleisches auskratzen und in den Mixbecher geben. Joghurt, Champagner, Olivenöl und etwas Pfeffer begeben und mixen. In eine Schüssel geben und kalt stellen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken. Die Suppe in vorgekühlte Teller oder Tassen geben. Die gefrorenen Melonenkugeln begeben. Mit dem in feine Streifen (Juliennes) geschnittenen Basilikum bestreuen.

## Tipp

Vor dem Gast etwas Champagner in die Suppe giessen. Wer will mariniert die Melonenkugeln mit Champagner oder Portwein. Auch mit Estragon schmeckt die Suppe herrlich. Wer will nimmt auch noch Wassermelonenkugeln!

Das Rezept für die Pouletspiessli findest du unter „Daniel's Pouletspiessli“.