

KALTE WASSERMELONEN-TOMATEN-SUPPE

Zur Suppe schmecken sehr gut ein paar hausgemachte Kräuter-Croûtons, ein paar Tomaten-, Paprika oder Melonenwürfelchen, Schnittlauchröllchen usw.



- 1 kg Wassermelone, ohne Schale
- 2 mittelgrosse Tomaten, vollreif
- 1 Handvoll Mandeln, leicht geröstet
- 1 Scheibe Weißbrot, entrindet, in Wasser eingeweicht
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL alter Sherryessig
- ½ Knoblauchzehe
- ½ TL Salz (evtl. etwas mehr)
- 1 Chilischote, frisch, rot, oder 1 TL Piment d'Espelette
- ½ TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 Stückchen Ingwer

Alles, bis auf die Wassermelone, miteinander so lange mixen, bis eine feine rosa Creme entsteht. Dann die Wassermelone und eventuell ein paar Eiswürfel dazumixen. Durch ein Sieb passieren und mindestens 1 Stunde kühl stellen, am besten über Nacht.