

Kalte Melonensuppe mit schwarzen Linsen

Für 4 Personen

Linsen:

100g Beluga-Linsen

in Schüssel geben, in kaltem Wasser 6-8 Stunden einweichen, Einweichwasser anschliessend abgiessen
Linsen mit frischem Wasser knapp bedeckt in Pfanne geben und 10 - 15Min. kochen, bis sie weich sind, dann Wasser wieder abgiessen

Wenig Butter

Salz, Pfeffer

zugeben, würzen, auskühlen lassen

Melonensuppe:

1 reife Melone mit orangem Fruchtfleisch

rüsten, in kleine Würfel schneiden und in Mixbecher geben

½ KL Salz

Pfeffer

1 Zitrone (Saft)

1 kleine Peperoncini

oder ½ KL Sambal Oelek

zugeben

Kerne herausnehmen, hacken, zugeben
alles gut pürieren und im Kühlschrank kühlstellen

Die Melonensuppe kurz vor dem Servieren in kleine Gläser füllen.

je 1 KL Sauerrahm

darauf verteilen und wenig Linsen darüber geben

Mit Pfefferminzblättern garnieren.