

# TOMATEN-MELONEN SUPPE

## TOMATEN-MELONEN SUPPE

Es gibt so viele Suppen mit Melone und das klingt aus meiner Sicht unglaublich lecker... der einzige Haken: die meisten davon sind kalt! Nun bin ich aber kein Fan von kalten Suppen, also koche ich mir mein eigenes Süppchen... Jawohl! Weil das Süppchen auch warm eine fruchtige Frische hat passt es bestens zu Uwe's Event „Wir kochen alle nur mit Wasser“ und wird deshalb meine zweite Einreichung. Das ganze Event dient einem guten Zweck – reinschauen lohnt sich also! Das Grundprinzip für die Suppe ist wieder das Gleiche wie bei der Caprese-Suppe. Die Tomaten werden gebacken, dann folgt ein Zwischenspiel mit der Melone im Standmixer und am Ende wird mit etwas Honig-Ziegenkäse garniert um die Süße der Melone zu unterstreichen.



### Zutaten für 2 Personen:

500g Tomaten (hier Aroma-Tomaten)

4 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

1 1/2 EL Himbeeressig

1/2 Galia-Melone

1 TL Zucker

1 Hand voll Basilikum (hier rotes Basilikum)

2 EL Ziegenfrischkäse (hier Honig-Ziegenfrischkäse)

### Zubereitung:

Weil ich diesmal keine schönen, großen Tomaten bekommen habe ,habe ich mich für Aroma-Tomaten entschieden. Die sind etwas kleiner und mussten deshalb, zusammen mit dem Knoblauch in einen Alu-Bräter gelegt, nur für knapp 20 Minuten anstelle von 25 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen.

Die gebackenen Tomaten gebe ich mit Olivenöl und Himbeeressig in den Standmixer, den Knoblauch löse ich aus der Schale und gebe ihn ebenfalls dazu. Dann wird die halbe Melone von den Kernen befreit, geschält und in Stücken geschnitten. Die Stücken kommen auch in den Mixer. Mit Pfeffer, Salz und Zucker würzen. So wird das Ganze gemixt bis keine Stücken mehr zu sehen sind.



Die Basilikumblätter in die Tomatensuppe geben und nochmal für 30 Sekunden gut durchmixen. Abschmecken, dann wird die warme Suppe auf Teller verteilt und ich brösel etwas Ziegenfrischkäse in die Mitte. Das geht am besten indem man ihn mit einem kleinen Messer zerpfückt und dann ganz vorsichtig in die Suppe hebt damit er nicht an den Fingern kleben bleibt. Etwas Basilikum dekorativ auf der Suppe verteilen und sofort servieren.

Durch die Aromatomen konnte ich auf Tomatenmark verzichten. Außerdem hätte ich sonst befürchtet, dass man die Melone nicht mehr raus schmeckt.

Je nach Geschmack kann man dazu noch etwas Brot anbieten. Mir hat sie auch ohne Brot gut geschmeckt.

Fruchtig und frisch - aber trotzdem warm!

