

Honigmelonen-Suppe mit Chili, Zitronen-Melisse, Basilikum

Für 4 Portionen

1,5 Honigmelonen	1/2 rote Chili	1 Zitrone, ausgepresst
150 g Olivenöl	3 Prisen Salz	1 Bd. Basilikum
1 Bd. Zitronenmelisse		

Garnitur:

$\frac{1}{2}$ rote Chili	Basilikum	Zitronenmelisse
--------------------------	-----------	-----------------

Alle Zutaten für die Honigmelonensuppe in einem Mixer oder mit dem Stabmixer nicht zu fein pürieren. Mit Salz, Chili und Zitronensaft abschmecken. Bis zum Servieren im Kühlschrank kaltstellen.

In gekühlte Gläser füllen und mit Chiliwürfeln und Kräutern garnieren.

Björn Freitag und Frank Buchholz am 11. August 2026