

PERSISCHE GRANATAPFELSUPPE



ZUTATEN

4

- 500 g Wassermelone
- 500 g Bittergurke
- 50 g Bresc WOK Ingwer
- 50 g Bresc WOK Chili
- 1/8 Galiamelone
- 1/8 Cantaloupemelone
- 1/8 Wassermelone
- 20 g Bresc Bärlauchpesto
- 16 Minzblätter
- 4 Bambus Holzspießchen
- 2 Limetten

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bärlauch-Pesto 450g



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Ingwer & Limette WOK
450g

ZUBEREITUNG

Die 500 g Wassermelone und die Bittergurke schälen, in Stücke schneiden und die Kerne entfernen. Limetten auspressen. 500 g Wassermelone und 500 g Bittergurke mit dem Limettensaft, Wok-Ingwer und Wok-Pfeffer pürieren. Die Suppe für eineinhalb Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln aus den Stücken der Galia-, Cantaloupe- und Wassermelone stechen. Die Kugeln in der Bärlauch-Pesto marinieren. Die Kugeln abwechselnd auf einen Spieß stecken. Die Suppe eiskalt servieren und mit dem Melonenspieß und frischer Minze garnieren.