ca ____ Minuten Schwierigkeit: ✓✓✓✓✓

Melonen-Gurken-Suppe

Zutaten für 3 - 5 Personen

500 g Cantaloupmelone	entkernen und in Spalten schneiden. Das Fruchtfleisch von der Schale schneiden.
1 Salatgurke	schälen, der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Ein Stück - etwa 10 cm - abschneiden. Von einer Melonenspalte und dem Gurkenstück mit einem Sparschäler längs jeweils vier dünne Streifen abschälen und kaltstellen. Die restliche Melone und Gurke würfeln.
3 Stiele Zitronenmelisse	waschen und die Blättchen abzupfen.
2 Lauchzwiebeln	waschen. Das Weiße und Hellgrüne in feine Ringe schneiden und kaltstellen. Das übrige Lauchzwiebelgrün mit der Melone, Gurke, Zitronenmelisse und
250 g Buttermilch	fein pürieren. Mit
Salz und Pfeffer	würzen und die Suppe mindestens 1 Stunde lang kaltstellen.
200 g gekochte Shrimps	in einem Sieb abspülen und gut abtropfen lassen. Die Melonen-Gurken-Suppe noch einmal abschmecken. Mit den Shrimps, den Lauchzwiebelringen und je einem Melonen- und Gurkenstreifen anrichten.

Als Einlage oder Deko passen sehr gut Garnelen aber auch gebraten Hühnchenstreifen.