

Melonen - Erdbeer Kaltschale mit Basilikum

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Köstlich, erfrischendes Sommerdessert, dabei so einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 1 große vollreife Ogen - Melone, halbiert, entkernt
- 250 g Erdbeeren, geputzt, gewaschen, geviertelt
- Saft einer 1/2 Zitrone und etwas Abrieb
- 2 El Zucker
- 100 g Crème fraiche
- 180 g Naturjoghurt
- 3 Zweige Basilikum, gezupft

Zubereitungsart

Schritt1

Mit einem Kugelausstecher aus den Melonenhälften kleine Kugeln ausstechen und sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Schritt2

Das restliche Fruchtfleisch heraus schneiden / kratzen und in einen Mixbecher geben.

Schritt3

Die gezupften Basilikum Blätter, Creme fraiche, Joghurt, Zitronensaft / Abrieb und 1 El Zucker mit dem Stabmixer pürieren und recht kalt stellen.

Schritt4

Ebenso die Suppenteller oder Tassen zum Anrichten, am besten ins Tiefkühlfach.

Schritt5

Die Erdbeer Viertel dazu geben und mit 1 El Zucker süßen, zu den Melonenkugeln geben, mischen, kalt stellen.

Schritt6

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Melonenkugeln und Erdbeeren zuerst aufteilen und die Kaltschale darüber gießen.

Schritt9

Mit etwas frischem Basilikum in Streifen garnieren.

Rezeptart: Kalte Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/melonen-erdbeer-kaltschale-mit-basilikum/>