



## Melonensuppe mit Parmaschinken

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 - 2 sehr reife Charentais Melone (ca.1,50 kg mit Schale)
- Saft von 1 Orange und 1/4 Zitrone
- 1/2 TL Salz
- roter Pfeffer aus der Mühle
- 6 - 8 große Scheiben Parmaschinken (in dünne Streifen geschnitten)

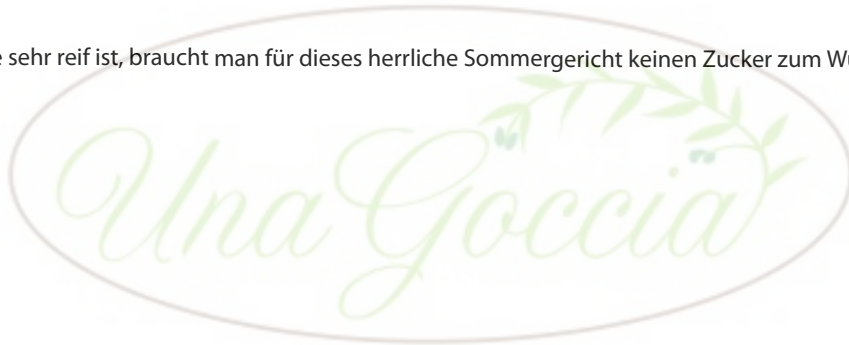
### Zubereitung:

Die Melone schälen, entkernen und das Fruchtfleisch grob pürieren, dann Orangen- und Zitronensaft unterrühren und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Ein Viertel der Schinkenstreifen unter die Suppe mischen, diese in 4 Schalen füllen, den restlichen Schinken darauf verteilen und etwas Pfeffer darübermahlen.

### Tipp:

Wenn die Melone sehr reif ist, braucht man für dieses herrliche Sommergericht keinen Zucker zum Würzen.



Geschmack erleben.