



BOUQUET VON CRUDITES IN WASSERMELONENSUPPE

Categoria: Vorspeisen **Tempo di preparazione:** 15 minuten **Difficoltà:** molto facile



Ingredienti per 4 porzioni

- 1 Salatgurke
- 15 g Karotten
- 15 g Fenchel
- 15 g Staudensellerie
- 150 g Wassermelone
- Salz nach Geschmack
- Ein paar frische Minzblätter

Chefkoch: Marco Scarallo

Ein fantasievolles, farbenfrohes und frisches Gericht, das sich perfekt für einen Aperitif eignet und Ihre Gäste beeindruckt.

Schwierigkeitsgrad: **leicht**

Kosten: **niedrig**

Zubereitungszeit: **15 Minuten**

Portionen: **4 Portionen**

Vorbereitung

Das gesamte Gemüse waschen und putzen, dann die Hälfte der Gurke in Streifen schneiden, so dass ein Strauß entsteht.

Schneiden Sie das restliche Gemüse in Julienne-Streifen und legen Sie es in das Gurkenbouquet.

Das Gurkenbouquet in die Mitte des Tellers legen.

Die Wassermelone pürieren, durch ein feines Sieb streichen und auf dem Teller um das Gurkenbouquet herum anrichten, mit Salz abschmecken.

Mit ein paar Minzblättern garnieren. Viel Spaß!

Viel Spaß da **Marco Scarallo!**

