

Kalte Papayasuppe mit Ziegenkäse

(4-6 Portionen)



Zutaten:

- 4 Papayas
- 400 ml trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- 8 Stiele Minze
- 80 g Ziegen-Goudakäse

Zubereitung:

Papayas schälen, halbieren und entkernen. Fruchtfleisch grob würfeln und fein pürieren.

Wein und Püree unter Rühren aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe kalt stellen.

Minze waschen, trocken schütteln. Blättchen, bis auf etwas zum Garnieren, von den Stielen zupfen und fein hacken. Minze unter die kalte Suppe rühren.

Ziegenkäse fein hobeln. Suppe und Ziegenkäse anrichten und mit Minze garnieren.