

WASSERMELONEN GAZPACHO

Lecker



ZUBEREITUNG

Wassermelone schälen und grob würfeln. Strauchtomaten halbieren, den Strunk abschneiden und die Kerne herauslösen. Die Enden der Salatgurke entfernen, längs halbieren und die Kerne mit einem kleinen Löffel herausnehmen. Die Gurke grob zerkleinern. Den Strunk der Paprika entfernen und das Fruchtfleisch grob zerschneiden. Knoblauch abziehen. Die Zwiebel ebenfalls abziehen und vierteln. Alle geschnittenen Zutaten mit Salz, Pfeffer, Zucker, Chiliflocken, 2 EL Olivenöl und 2 Scheiben Toastbrot in den Standmixer geben und fein pürieren.

Die Limette abreiben, halbieren und auspressen. Die Hälfte des Limettensafts in die Gazpacho geben, erneut vermengen und abschmecken. An dieser Stelle erneut Salz, Pfeffer, Zucker oder Chiliflocken ergänzen, wenn der Geschmack noch nicht perfekt sein sollte. Sollte die Konsistenz zu dick sein, einfach etwas Wasser untermischen und nochmals abschmecken. Die Gazpacho im Kühlschrank nun gut durchkühlen lassen.

Vor dem Servieren die Croûtons zubereiten. Dafür 2 Scheiben Toastbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen. Darin die Brotwürfel rundherum goldbraun anrösten und beiseitestellen. Minzblätter von den Zweigen zupfen und in feine Streifen schneiden.

Nun die Gazpacho in Schalen füllen und mit Minzstreifen, Limettenabrieb sowie Croûtons dekorieren und im Anschluss genießen.

ZUTATEN

500 g Wassermelone
2 Strauchtomaten
½ Salatgurke
1 rote Paprika
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 Bio-Limette
½ Salz
½ TL schwarzer Pfeffer
1 TL Zucker
½ TL Chiliflocken
3 Zweige Minze
3 EL + 2 EL Olivenöl
2 + 2 Scheiben Toastbrot

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Standmixer oder Schüssel, Pürierstab, kleine Pfanne