Rezept

Tomaten-Melonen-Gazpacho

Ein Rezept von Tomaten-Melonen-Gazpacho, am 30.04.2024

Zutaten

4 Scheiben	Toastbrot
2	Knoblauchzehen
	½ Honigmelone (etwa 700 g)
4 EL	Olivenöl
	½ Bund Basilikum
	Salz
1	rote Zwiebel
500 g	Tomaten
1 EL	Kapern
2 EL	Zitronenensaft
	je 1 TL rosenscharfes und edelsüßes Paprikapulver
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. 2 Scheiben Toastbrot in lauwarmem Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob würfeln. Die Tomaten waschen, 1 kleinere Tomate beiseitelegen, den Rest würfeln und dabei die Stielansätze entfernen. Die Melone von den Kernen befreien, schälen und ebenfalls 1 Stück weglegen, den Rest würfeln.

2. Eingeweichtes Brot ausdrücken und mit Zwiebel, Knoblauch, Tomaten- und Melonenwürfeln, Kapern, Olivenöl und Zitronensaft zu einer Suppe pürieren.

3. Übrige Tomate fein würfeln, dabei den Stielansatz entfernen. Das Melonenstück ebenfalls fein würfeln, Basilikumblättchen fein hacken. Alles unter die Suppe rühren und mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Restliches Brot entrinden, klein würfeln und in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Vor dem Essen aufstreuen.