

Rezept

Tomaten-Melonen-Gazpacho

Ein Rezept von Tomaten-Melonen-Gazpacho, am 18.04.2024

Zutaten

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

Rezeptinfos

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

Zubereitung

- 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.
- Eingeweichtes Brot ausdrücken und mit Zwiebel, Knoblauch, Tomaten- und Melonenwürfeln, Kapern, Olivenöl und Zitronensaft zu einer Suppe pürieren.
- 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.
- Restliches Brot entrinden, klein würfeln und in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Vor dem Essen aufstreuen.