Rezept

Gazpacho mit Melone

Ein Rezept von Gazpacho mit Melone, am 19.04.2024

Zutaten

300 g	Tomaten
10 Blättchen	Basilikum
8	Eiswürfel
einige Spritzer	Zitronensaft (nach Belieben)
1	kleine Melone (z. B. Galia oder Cantaloup)
2 EL	kalt gepresstes Olivenöl
	Fleur de Sel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, vierteln und von den Stielansätzen befreien. Tomatenkerne mit einem Löffel herauskratzen oder mit den Fingern herausdrücken. Die Tomaten in einen Standmixer geben.

2. Die Melone vierteln und die Kerne mit einem Löffel abschaben. Die Melonenviertel von der Schale befreien, drei Viertel grob hacken und zu den Tomaten geben. Das übrige Melonenviertel in dünne Spalten schneiden.

3. Die Basilikumblättchen, das Olivenöl und die Eiswürfel ebenfalls zu den Tomaten geben. Die Tomaten-Melonen-Mischung cremig pürieren und mit dem Fleur de Sel und nach Belieben Zitronensaft abschmecken.

4. Anrichten: Vier Suppenschalen oder Gläser einige Minuten in das Tiefkühlfach stellen und anfrosten. Dann die Gazpacho einfüllen und mit den Melonenspalten garnieren.