

Rezept

Wassermelonen-Tomaten-Gazpacho

Ein Rezept von Wassermelonen-Tomaten-Gazpacho, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 Stück altbackenes Weißbrot (ca. 50 g) | 6 EL Sherryessig |
| 600 g reife Tomaten | 600 g Wassermelone (geputzt gewogen) |
| 1 rote Paprikaschote | ca. 9 EL Olivenöl |
| Salz | Pfeffer |
| 1 gehäufte EL rosa Pfefferkörner | 1 Spalte Wassermelone für die Deko |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 8 Gläser (à 150 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Das Brot mit einem Messer entrinden, in eine Schüssel bröseln und mit dem Essig beträufeln. Die Tomaten kreuzförmig einritzen und die Stielansätze ausschneiden. Mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Die Tomaten quer halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch grob würfeln.
2. Die Wassermelone von Schale und Kernen befreien und ebenfalls grob würfeln. Die Paprikaschote halbieren, putzen, waschen und in Stücke schneiden.
3. Das eingeweichte Brot zusammen mit den Tomaten, der Wassermelone, den Paprikastücken, 5 EL Olivenöl, je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer in den Mixer geben und fein pürieren (oder in einem hohen Aufschlaggefäß mit dem Pürierstab pürieren).
4. Den Gazpacho mit Klarsichtfolie abdecken und noch mindestens 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
5. Die rosa Pfefferkörner in einen Mörser geben und grob zerstoßen (oder mit einem schweren Messer grob hacken). Die Wassermelonenspalte samt Schale quer in 8 dekorative Ecken schneiden.
6. Den Gazpacho noch einmal kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. In die Gläser füllen, mit jeweils 1/2 TL Olivenöl beträufeln und mit etwas gestoßenem rosa Pfeffer bestreuen. Jeweils 1 Melonenecke an den Rand der Gläser stecken.