

Gazpacho mit Wassermelone

Für 4-6 Personen

Zutaten

2 Scheiben Toastbrot oder Weißbrot
200 g Wassermelone
1 weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 vollreife Fleischtomaten
1 Salatgurke
1 rote Paprikaschote
2 EL Limettensaft
2 EL Olivenöl
Salz
Cayennepfeffer
1 Msp. Paprikapulver
1 TL Butter
1 Hand voll Schnittlauch



Schritt 1/4

Eine Scheibe Toastbrot entrinden und in ein wenig Wasser einweichen. Die Melone halbieren, vierteln und das Fruchtfleisch von der Schale lösen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, beides fein würfeln. Die Tomaten kreuzweise einritzen und mit kochendem Wasser übergießen, kalt abschrecken und häuten. Die Tomaten halbieren, vierteln und entkernen. Die Salatgurke schälen, längs halbieren und entkernen. Die Paprikaschote waschen, trocken reiben, halbieren, die weißen Trennhäute und die Kerne entfernen. Das gesamte Gemüse würfeln und zusammen mit der Melone im Küchenmixer pürieren.

Schritt 2/4

Das Weißbrot ausdrücken und mit der Zwiebel sowie dem Knoblauch unter das Gemüsepüree mixen. Etwa 250 ml kaltes Wasser bis zur gewünschten Konsistenz untermixen. Mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Cayennepfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Schritt 3/4

Anschließend die Suppe abgedeckt mindestens 30 Minuten kalt stellen. Das übrige Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter goldbraun anbraten. Den Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden sowie die Blüten abzupfen.

Anrichten 4/4

Die gekühlte Suppe in Gläser füllen und mit den Croutons sowie dem Schnittlauch samt Blüten garnieren. Nach Belieben in einer dekorativ verzierten Melonenhälfte mit Eiswürfeln anrichten.

En Guete
Ihr rösch küchen Team