

Tomaten-Melonen- Gazpacho

Rezept für 4 Personen



Vegan, Laktosefrei

Zubereitung

Zutaten Tomaten-Melonen-Gazpacho

- 1 Salatgurke geschält, entkernt und gewürfelt
- 600 g Wassermelone entkernt und grob geschnitten
- 1 Kleine rote Peperoni, in Würfel geschnitten
- 2 Grosse Tomaten, gewürfelt
- 1 Frühlingszwiebel, fein geschnitten
- ¼ Peperoncini, entkernt und fein geschnitten
- 1 Scheibe Toast, entrindet
- 3 EL Sherryessig
- ½ Zitrone, Saft
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Tomaten-Melonen-Gazpacho

Toastbrot mit Sherryessig und Zitronensaft beträufeln. Zusammen mit dem Gemüse und der Melone in einen Mixbecher geben und das Ganze fein pürieren. Am Schluss mit Salz und Pfeffer würzen, das Olivenöl zugeben und nochmals durchmischen. Die Suppe eiskalt in vorgekühlten Gläsern oder Tassen servieren. Nach Wunsch mit einem Gemüsespiessli und ein paar Tropfen Olivenöl garnieren.