

Melonengazpacho



ZUBEREITUNG

Den Deckel von der Melone abschneiden und das Innere auskratzen.

Verwenden Sie das Innere als Basis für das Gazpacho. Die leere Melone legen Sie zur Seite, um später das Gazpacho in ihr zu präsentieren.

Alle Zutaten, ausser das Öl, im Hochleistungsmixer fein pürieren. Wenn alles gut gemixt ist, geben Sie langsam das Öl hinzu und montieren es ein.

Schmecken Sie das fertige Gazpacho ab und stellen Sie es zugedeckt mindestens 1 Std. in den Kühlschrank.

TIPP

Mit einem Melonenspiess servieren. Hierfür verschiedene Melonen wählen und in kleine Stücken schneiden und gemeinsam mit Cherrytomaten und bei Bedarf Fetawürfel bestücken.

ZUTATEN

für 6 Portionen

500 g	Melone (ergibt 350g Fruchtfleisch), in Stücken
100 g	Erdbeeren, halbiert
100 g	Fleischtomaten
1	Schalotte, grob gehackt
1	Knoblauchzehe, halbiert
½	Rote Chilischote, fein geschnitten
2 EL	Balsamico Essig
1 TL	Fenchelsamen, zerstoßen
1 TL	Kreuzkümmel, zerstoßen
1 ½ TL	Salz
4-5	Minzblätter
5 EL	Olivenöl
1	Zitronenzeste

Arbeitszeit:

Ca. 20 Minuten

Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen Talk