



Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Görögdinnye
0.5	Uborka
1	Paradicsom
1 tk	♦ Bazsalikom, morzsolt
1 ek	Borecert
2 ek	Olívolaj
0.5 tk	♦ Tengeri só, durva szemű
0.5 tk	♦ Feketebors, őrölt

Hideg görögdinnyés gazpacho

⌚ 190—200 Perc 

Elkészítés

- 1 A görögdinnyét kimagozzuk, majd kisebb kockákra vágjuk. Az uborkát és a paradicsmot megmossuk, majd felaprítjuk.
- 2 A görögdinnyét, az uborkát, a paradicsmot, a bazsalikomot, az ecetet és az olívolajat turmixgépbe tesszük, majd sóval és borssal ízesítjük. Krémesre turmixoljuk, végül megkóstoljuk, és ha szükséges, még ízesítjük.
- 3 Az elkészült levest egy nagy tálba vagy kancsóba öntjük, majd legalább 3–4 órára, de akár egy egész éjszakára hűtőbe tesszük, hogy az ízek igazán összeérjenek. Tálaláskor tálkákba szedjük, meglocsoljuk egy kevés olívolajjal, végül friss görögdinnyekockákkal díszítjük. Már fogyaszthatjuk is ezt a hűsítő nyári finomságot!

