

Gekühltes Wassermelonen Gazpacho

190–200 Min

Zubereitung

1 Die Kerne aus der Wassermelone entfernen und diese in Würfel schneiden. Die Gurke und die Tomate waschen und anschließend in Würfel schneiden.

2 Wassermelone, Gurke, Tomate, Basilikum, Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben. Zu einer glatten Masse pürieren, dann abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

3 Die Suppe in eine große Schüssel geben und 3 bis 4 Stunden oder über Nacht kalt stellen. In Schalen servieren, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Wassermelonenwürfeln garnieren.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Wassermelone
0.5	Gurke
1	Tomate, gewürfelt
1 TL	Basilikum gerebelt
1 EL	Weinessig
2 EL	Olivenöl
0.5 TL	Meersalz jodiert grob
0.5 TL	Pfeffer schwarz gemahlen