



## Erfrischende Melonengazpacho

mit gegrilltem Feta-Kräuter-Brot



ca. 30min



2 Personen

Gazpacho, die kalte Tomatensuppe aus Spanien, kennst du bestimmt schon, aber hättest du gedacht, dass man sie auch aus Wassermelonen zubereiten kann? Wir nicht! Als unsere Köchin Elisabeth dann diese kulinarische Überraschung servierte, waren wir begeistert. Die Kombi aus Melone, Gurke, Paprika und Knoblauch ist mega lecker, vor allem, wenn du sie mit warmen Pitas kombinierst, die mit salzigem Feta gefüllt sind. Yummy!

- 3 Tomaten
- 1 Gurke
- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Wassermelone
- 5g Minze
- 10g Dill
- 100g Feta <sup>7</sup>
- 1 Packung Pitabrot <sup>1</sup>

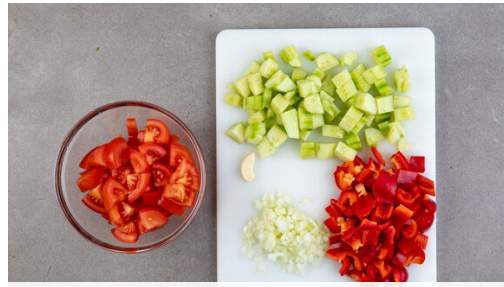
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Grillpfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- mittelgroßer Topf
- Sparschäler

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 824kcal, Fett 34.5g,  
Kohlenhydrate 102.8g, Eiweiß 25.4g



## 1. Zutaten vorbereiten

## 4. Brote füllen

## 2. Zutaten pürrieren

## 5. Brote grillen

### 3. Gazpacho verfeinern

## 6. Anrichten und servieren

Das **restliche Melonenfruchtfleisch** in kleine Würfel schneiden. Die **Gazpacho** auf tiefe Schalen verteilen, mit den **Melonenwürfeln** und den **übrigen Kräutern** garnieren und mit je 1/2TL Olivenöl beträufeln. Mit den gegrillten **Pitabrot**en servieren.