



Erfrischende Melonengazpacho

mit gegrilltem Greek-Kräuter-Brot



ca. 30min



4 Portionen

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 Greek White gefüllt sind. Yummy!

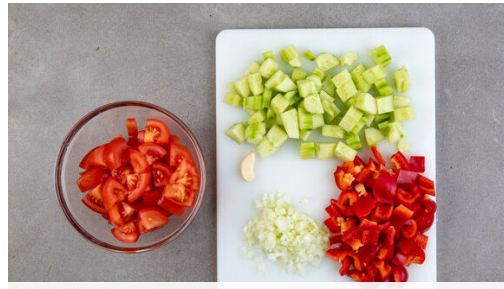
- 5 Tomaten
- 2 große Gurken
- 2 Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Wassermelonen
- 20g Minze & Dill
- 300g Violife Greek White
- 2 Pck. Pitabrot ¹

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Allergene
Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 982kcal, Fett 44.6g,
Kohlenhydrate 130.4g, Eiweiß 16.1g



Die **Tomaten** grob würfeln. Die **Gurken** schälen und ebenfalls grob würfeln. Die **Paprika** vierteln entkernen und grob würfeln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen.



Die **Minzeblätter** abzupfen und fein hacken. Den **Dill samt Stängeln** ebenfalls fein hacken. Den **Greek White** mit den Fingern oder einer Gabel fein zerkrümeln, dann ca. **¾ der Kräuter** untermischen. Die **übrigen Pitabrote** aufschneiden. Je eine Hälfte mit etwas **Greek-Kräuter-Mischung** belegen, mit ½TL Olivenöl beträufeln und mit der zweiten Hälfte bedecken.



Die **Melonen** halbieren und das **Fruchtfleisch** mit einem Löffel aus der Schale lösen. Ca. **¾ des Melonenfruchtfleisches** mit den **Tomaten**, den **Gurken**, der **Paprika**, der **½ der Zwiebeln** und dem **Knoblauch** in einem großen Topf mit einem Stabmixer pürieren. **2 Pitabrote** in Stücke zupfen, dazugeben und erneut pürieren, bis eine sämige **Gazpacho** entstanden ist.



Die gefüllten **Pitabrote** in einer Grillpfanne bei starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. grillen, bis sich deutliche Grillmarken abzeichnen und der **Greek White** geschmolzen ist. Beim Wenden aufpassen, dass keine **Füllung** herausfällt. **Tipp:** Wer mag, kann die **Brote** auch auf einem vorgeheizten Grill auf jeder Seite 1-2Min. grillen.



Die **Gazpacho** nach Geschmack mit 4EL Olivenöl, 2EL Essig, 2TL Salz und ½TL Pfeffer verfeinern. **Tip:** Wer mag, kann noch mehr **Zwiebeln** hinzufügen und pürieren. Die **Gazpacho** ggf. mit etwas Wasser verdünnen und bis zum Servieren kalt stellen.



Das **restliche Melonenfruchtfleisch** in kleine Würfel schneiden. Die **Gazpacho** auf tiefe Schalen verteilen, mit den **Melonenwürfeln** und den **übrigen Kräutern** garnieren und mit je ½ TL Olivenöl beträufeln. Mit den gegrillten **Pitabrot** servieren.