



Gurken-Melonen-Gazpacho

dazu Ziegenkäse-Crostini mit Basilikum



ca. 30min



2 Personen

Es heißt, die Römer hätten in grauer Vorzeit die Gazpacho nach Spanien gebracht, wo sie sich zur heutigen Größe mauserte. Alles andere als grau ist unsere neuste Variante des erfrischenden, kühl servierten Süppchens: Gurke und Melone sind die Hauptakteure, aber auch grüne Paprika und frische Kräuter spielen eine wichtige Rolle. Dazu reichen wir knusprige Crostini mit leckerem Ziegenkäse. Ein Hoch auf die Suppen-Evolution!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 grüne Paprika
- 1 Gurke
- 1 Cantaloupe-Melone
- 10g Basilikum & Petersilie
- 1 rustikales Mehrkornbrötchen ¹
- 1 Packung Ziegenfrischkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- großer Topf
- Stabmixer

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 672kcal, Fett 36.9g, Kohlenhydrate 63.4g, Eiweiß 22.4g



Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen und vierteln, den **Knoblauch** schälen und halbieren. Die **Paprika** vierteln und entkernen. Die **Gurke** in grobe Stücke schneiden. Die **Melone** halbieren, die Kerne mit einem Löffel entfernen und das **Fruchtfleisch** mit dem Löffel aus der Schale lösen.



Das **Brötchen** der Länge nach aufschneiden, die Schnittflächen mit etwas Olivenöl beträufeln und die **Brötchenhälften** 4-5Min. im Ofen knusprig backen.



Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen, fein schneiden und mit 1-2TL Wasser unter den **Ziegenfrischkäse** rühren. Den **Ziegenfrischkäse** gleichmäßig auf die **Brötchenhälften** streichen und nach Geschmack mit Pfeffer würzen.



Die **restliche Melone** in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die kalte **Gazpacho** auf tiefe Teller verteilen und mit den **Melonenstücken** garnieren. Nach Belieben mit Olivenöl beträufeln und mit den **Ziegenkäse-Crostini** servieren.