



## 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 <sup>1</sup>
- 1 Packung Ziegenfrischkäse <sup>7</sup>

## 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



### 1. Zutaten vorbereiten

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.



### 4. Brötchen aufbacken

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



### 2. Zutaten pürieren

Die **Petersilie samt Stängeln** grob schneiden. Die **1/2 der Zwiebeln**, die **1/2 des Knoblauchs**, die **Petersilie**, die **Paprika**, die **Gurken** und **3/4 der Melone** in einem großen Topf mit einem Stabmixer ca. 3Min. fein pürieren.



### 5. Frischkäse verfeinern

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.



### 3. Gazpacho würzen

Die **Gazpacho** mit 2EL Olivenöl, 2EL (hellem) Essig, 1TL Salz und 1 Prise Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit den **restlichen Zwiebeln** und dem **restlichen Knoblauch** verfeinern und nochmals pürieren. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die **Gazpacho** bis zum Servieren kalt stellen.



### 6. Garnitur vorbereiten

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.