



## Gurken-Melonen-Gazpacho

dazu Ziegenkäse-Crostini mit Basilikum



ca. 30min



3-4 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
- 2 grüne Paprika
- 2 Gurken
- 1 Cantaloupe-Melone
- 20g Basilikum & Petersilie
- 2 rustikale Mehrkornbrötchen<sup>1</sup>
- 2 Packungen 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 610kcal, Fett 36.6g, Kohlenhydrate 50.1g, Eiweiß 20.9g



1. Zutaten vorbereiten



2. Zutaten pürieren



3. Gazpacho würzen



4. Brötchen aufbacken



5. Frischkäse verfeinern



6. Garnitur vorbereiten

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

Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen, fein schneiden und mit 1EL 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 **Crostini** servieren.