



## 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!



- 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>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- großer Topf
- Stabmixer

Energie 610kcal, Fett 36.6g,  
Kohlenhydrate 50.1g, Eiweiß 20.9g



## 1. Zutaten vorbereiten

## 2. Zutaten pürrieren



### 3. Gazpacho würzen

A top-down view of two long, thin slices of bread resting on a black wire cooling rack. The bread is golden-brown with a porous, airy texture. It is topped with a drizzle of olive oil and finely chopped green herbs, likely parsley. The rack is set against a light gray background.

#### 4. Brötchen aufbacken



## 5. Frischkäse verfeinern



## 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 **Crostini** servieren.