

Wassermelonen Gazpacho

Zutaten:

- 1 kg Tomaten (reif)
- 1 kg Wassermelone
- 1 Paprikaschote
- 14 g Basilikum (6 Blätter)
- Pfeffer (etwas)
- 1 TL Salz
- 1 TL dunkler Balsamico
- 4 EL Olivenöl
- Minze (4 Blätter)
- ½ Zitrone



optional:

- ½ Chili

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Tomaten und schneide sie in Viertel. Wasche die Paprika und schneide sie in Stücke. Löse das Fruchtfleisch der Melone. Gib alles in eine Schüssel.
2. Gib das Basilikum, Balsamico Essig, Salz, Pfeffer, Minze und den Saft der halben Zitrone hinzu. Wenn keine Kinder mitessen, kannst du außerdem Chili zufügen. Püriere das Gemüse, bis die Suppe eine cremige Konsistenz hat. Ist sie zu dick, so gieße eiskaltes Wasser an. Schmecke die Wassermelonen Gazpacho mit Salz und Pfeffer ab.
3. Stelle die Gazpacho bis zum Verzehr in den Kühlschrank. An besonders heißen Tagen kannst du sie mit Eiswürfel servieren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

