

# Wassermelonen-Tomaten- *mit Kirschtomaten, Chili und Basilikum* Gazpacho



Hinweis: Diese Anleitung ist urheberrechtlich geschützt/ Veröffentlichung oder Weitergabe per E-Mail ist nicht gestattet.



## Apetitliche Abkühlung

# Wassermelonen-Tomaten- Gazpacho

mit Kirschtomaten, Chili und Basilikum

30 Minuten Zubereitungszeit;  
ca. 3 Stunden Kühlzeit  
Ergibt: 4–6 Portionen

### Pro Portion:

ca. 96 kcal • 3 g Eiweiß • 1 g Fett •  
18 g Kohlenhydrate

#### Zutaten:

- 800 g Kirschtomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Peperoni
- 1–2 Stangen Sellerie
- 1 kleine, rote Zwiebel
- 300 g Wassermelonenfruchtfleisch
- 50 g Weißbrot ohne Rinde
- 80 ml Tomatensaft
- 1–2 EL Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

#### Zum Servieren:

- 1 Handvoll Basilikum
- 1 grüne Peperoni
- 4–6 Kirschtomaten
- Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl zum Beträufeln
- 4–6 Wassermelonenstücke, in Dreiecken

- 1 Tomaten waschen und vierteln. Knoblauch schälen und hacken. Peperoni waschen und ebenfalls hacken. Sellerie waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Melonenfruchtfleisch und Weißbrot würfeln.
- 2 Alles in einem Mixer mit Tomatensaft, Essig, Salz und Pfeffer fein pürieren. Die Gazpacho würzig abschmecken und ca. 3 Stunden kühl stellen.
- 3 Inzwischen Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Grüne Peperoni waschen und in Ringe schneiden, dabei nach Belieben für weniger Schärfe die Kerne und weißen Trennwände entfernen. Kirschtomaten waschen und halbieren oder vierteln.
- 4 Die kalte Suppe in Schalen oder tiefe Teller füllen, mit Tomaten, Peperoni und Basilikum garnieren. Mit Pfeffer übermahlen, die Gazpacho mit Olivenöl beträufeln und mit je 1 Stück Wassermelone servieren.