

# Melonengazpacho

An heißen Sommertagen ist dieses Rezept genau die richtige Wahl: Melonengazpacho schmeckt trotz seiner pikanten Aromen herrlich erfrischend.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 4,2 h



Foto: abnehmen.net

## Zutaten

2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Bund	Staudensellerie
2 Stk.	Paprikaschoten
1 Stk.	Chilischote
60 ml	Olivenöl
1 Prise	<a href="#">Zucker</a>
6 Scheiben	<a href="#">Weißbrot</a>
2 kg	Wassermelonen
3 EL	Weißweinessig
1 EL	<a href="#">Butter</a>

## Zubereitung

1. Für Melonengazpacho zunächst den Knoblauch schälen und fein hacken. Sellerie waschen und klein schneiden. Paprika und Chili putzen, entkernen und sehr klein würfeln.
2. Knapp die Hälfte des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin anschwitzen. Sellerie, Paprika und Chili hinzufügen und unter ständigem Rühren ca. 10 Minuten anrösten.
3. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Rinde von dem Weißbrot abschneiden und das Brotinnere in kleine Würfel

schneiden.

4. Die Wassermelonen vierteln und das Fruchtfleisch herauslösen, dabei die Kerne entfernen. Die Melonenstücke mit der Gemüsemischung in den Mixer geben und alles während der Zugabe des restlichen Öls fein pürieren.
5. Zwei Drittel der Brotwürfel hinzufügen und alles mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken. Mindestens 3 Stunden (besser über Nacht!) an einem kalten Ort ruhen lassen.
6. Anschließend die Butter in einer Pfanne zerlassen und die übrigen Brotwürfel darin knusprig braten. Gazpacho anrichten und servieren.

## Tipp

Melonengazpacho nach Belieben zusammen mit Brot, hochwertigem Schinken oder gegrillten Garnelen servieren.