

Melonengazpacho

Zutaten:

- 4 Becher voll geschnittene und entkernte Wassermelone
- 1 kleine und geschnittene Zwiebel
- 2 Gurken (ca. 3 Becher voll Gurkenstücke)
- 2 kleine Chilischoten ohne Kerne
- 3 geschnittene Tomaten
- 3-4 Esslöffel Apfel- oder Balsamico Essig
- 1-2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Msp. Cayenne- Pfeffer
- 2 Teelöffel Tafelsalz
- ¼ Becher geschnittener frischer Koriander oder Petersilienkraut
- Saft aus 1 Limette
- 2 Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

3 Becher voll Melonenstücken, Zwiebel, Gurken, 1 Chilischote und Tomaten mit einem Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten. 3 Esslöffel Essig, Olivenöl, Cayennepfeffer und Salz dazugeben und noch einmal kurz durchmischen. Kosten – falls die Masse zu süß ist, noch 1 Esslöffel Essig zugeben.

Kurz kalt stellen (ca. 1 Stunde). In Schalen füllen und mit dem Rest der Wassermelonenstücke, Chili, Koriander oder gehacktem Petersilienkraut sowie geschnittenen Frühlingszwiebeln verzieren. Mit Limettensaft beträufeln und leicht salzen.