

Hier und heute



Cantaloupe-Gazpacho

Julia Floß macht eine köstlich fruchtige Variante der spanischen Gazpacho. Als Basis püriert sie eine Cantaloupe-Melone. Diese Suppe schmeckt nach Sommer!

Das Rezept

von Julia Floß für vier Personen

Zutaten für Cantaloupe-Gazpacho

- 1 Cantaloupe-Melone
- ½ Salatgurke
- 8 kleine Rispen Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 2-3 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft (alternativ Limette)
- 250 ml Gemüsebrühe
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- optional Chiliflocken
- 2 Zweige Basilikum
- 2 Zweige Minze
- 150 g Feta

Zubereitung

Die Melone halbieren und Kerne mit einem Löffel entfernen. Melone vierteln und schälen. Für die Suppeneinlage ein paar Kugeln mit Hilfe eines Kugelausstechers ausstechen. Das restliche Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Die Gurke waschen, halbieren und in grobe Stücke schneiden. Gerne ein paar hübsche Würfel für die Einlage beiseitelegen. Die Rispen Tomaten waschen und vierteln. Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und grob würfeln.

Das geschnittene Gemüse zusammen mit dem Olivenöl, dem Zitronensaft und der Gemüsebrühe mit Hilfe eines Pürierstabs oder eines Mixers fein pürieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und einer Prise Chili kräftig würzen und mindestens zwei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die Gazpacho umrühren und erneut abschmecken. Die Suppe auf den Tellern verteilen und mit der Einlage, frisch gehackten Kräutern und zerbröseltem Feta bestreuen.