



KOCHMOMENTE

DEINE KOCHSCHULE.

Rezept TELEGRAPH #47

Melonen - Gazpacho mit Feta & Minze

200 g schnittfester Feta, 1 reife Wassermelone, 1 Gurke, 1 rote Paprika, 1 kleine rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen, 3 Esslöffel Rotweinessig, 4 Esslöffel Olivenöl
1 Limette (Saft), Salz & Pfeffer, Frische Minzblätter zur Dekoration

Die Wassermelone schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden.

Ca 100 g als Einlage zur Seite legen.

Die Gurke schälen und in Stücke schneiden.

Die rote Paprika entkernen und in Stücke schneiden.

Die rote Zwiebel schälen und grob hacken.

Die Knoblauchzehen schälen und grob hacken.

Alle vorbereiteten Zutaten in einen Mixer geben.

Rotweinessig, Olivenöl und den Saft der Limette hinzufügen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles zu einer glatten Suppe pürieren.

Das Gazpacho für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Fetakäse in 1x1 cm große Stücke schneiden. Minze waschen, trocken tupfen und fein hacken.

Vor dem Servieren nochmals abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Melonen - Gazpacho in tiefe Teller geben und mit Wassermelonenwürfel, Fetakäse und mit frischen Minze garnieren und kalt servieren.

Guten Appetit !!