

Wassermelonen Gazpacho

Zutaten (sehr große Menge, zum Mitnehmen ins Büro)

Zum Pürieren:

650 g Wassermelone, in Stücke geschnitten
250 g Paradeiser, in Stücke geschnitten
½ Zwiebel
2 EL Apfelessig
4 EL Limettensaft oder Zitronensaft
Etwas Bio Zitronenschale, gerieben
1 kleine rote Chilischote (optional)
½ EL Salz
Pfeffer



Als Einlage - in Stücke geschnitten:

400 g Wassermelone, gewürfelt
100 g Paradeiser, gewürfelt
100 g Bio Gurke, gewürfelt (wenn nicht Bio, dann schälen)
80 g Paprika, gewürfelt
½ Zwiebel, in feine Scheiben geschnitten
Basilikum und Minze, gehackt

Zubereitung

Alle Zutaten klein schneiden. Die Suppenzutaten pürieren. Die Zutaten für die Einlage in ein großes Gefäß geben, in dem du dann die gesamte Suppe aufbewahrst. Die pürierte Suppe zu der Einlage dazugießen und durchrühren. Abschmecken und evtl. noch etwas Zitronensaft, Chili oder Salz dazugeben. Im Kühlschrank abgedeckt für min. 3 h (besser 12 - 24 h) durchziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden und die Suppe schön rot wird. Vorm Servieren nochmals abschmecken.

Lass es dir schmecken!