

Gazpacho mit Einlage und Croutons

Von Karin Malzahn, Ingelheim

für 6 Personen

Zutaten:

1 mittelgroße Salatgurke
 1 Cantaloupe-Melone
 2 grüne Paprikaschoten
 1 große Zwiebel
 3 Knoblauchzehen
 6 Scheiben Toastbrot
 1 l Gemüsefond
 40 ml Rotweinessig
 4 TL Salz, Pfeffer
 TL Rosenpaprikapulver
 5 EL natives Olivenöl extra
 2 EL Tomatenmark

Zubereitung:

Die Gurke schälen etwa 50 Gramm abschneiden und beiseitestellen. Den Rest grob hacken. Die Tomaten kreuzweise einschneiden und kurz mit heißem Wasser überbrühen und anschließend schälen. Etwa 50 Gramm Tomaten beiseitestellen und grob hacken. Die Paprikaschoten waschen, halbieren und entkernen. Ebenfalls 50 Gramm davon beiseitestellen und grob hacken.

Die Zwiebel säubern und würfeln. Eine halbe Cantaloupemelone entkernen und das Fleisch in Stücke schneiden. Davon ebenfalls 50 Gramm beiseitestellen. Die Knoblauchzehe häuten und fein schneiden. Alle Zutaten in einen Standmixer geben, Öl, Essig und Gemüsebrühe dazugeben und fein pürieren. Zuletzt noch Tomatenmark hineinmischen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver abschmecken.

Das Weißbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl beträufeln und rösten. Die beiseite gestellten Gemüse- und Melonenwürfel als Einlage für die Suppe nutzen. Mit Croutons garnieren.