



MEIN GENUSS



Wassermelonen Gazpacho



It's a match!

It's a match! Unser gemahlenes Ingwer Gewürz verleiht garantiert jedem Gericht die nötige Schärfe!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1** Zuerst die Wassermelone in grobe Würfel schneiden. Die Paprikaschote waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 2** Nun alle Zutaten in einem hohen Gefäß mit dem Olivenöl, Tomatensaft, Granatapfelsirup, Ingwer, Salz und Pfeffer vermengen. Den Inhalt mit einem Pürierstab fein pürieren, bis der gewünschte Feinheitsgrad der Wassermelonen-Gazpacho erreicht ist.
- 3** Die Gazpacho mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.
- 4** Vor dem Servieren die Gazpacho noch einmal abschmecken und mit einer Hand voll Granatapfelkernen sowie gehackten Tomaten und Gurken garnieren.

Zutaten

900 g Wassermelone
1 kleine rote Paprikaschote
2 Tomaten
1 kleine Zwiebel
2 EL Olivenöl
100 ml Tomatensaft
1 TL Granatapfelsirup
1 TL Ingwer gemahlen
Salz und Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.07.2026.