



Wassermelonen Gazpacho

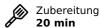


It's a match!

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







Zubereitung

- 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.
- 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.
- Die Gazpacho mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.
- 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 14.06.2026.