

Tomaten Melonen Gazpacho

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Honigmelone	1 Stk.
Olivenöl	2 EL (Esslöffel)
Geschälte Tomaten / Pelati	1 Dose(n)
Tabasco	Etwas / nach Bedarf
Eiswürfeln	Etwas / nach Bedarf
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	10 Stk.
Zitronen	1 Stk.

Zubereitung:

1 grosse honigmelone schälen und entkernen - in grobe stücke schneiden und in etwas olivenöl anbraten bis saft entsteht (max. 2 minuten) - melone in einer schüssel mit einer grossen dose pelati (geschälte flaschentomaten) sowie 10 frischen basilikum blättern mischen und pürieren - nach dem kühlen mit dem saft einer zitrone - salz & schwarzem pfeffer sowie tabasco nach geschmack würzen - über eiswürfeln servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-166-Tomaten-Melonen-Gazpacho.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at