

REZEPT



---

**KALTE  
GURKEN-MELONEN-  
GAZPACHO**

---

**BIO PIMENT D'ESPECIAL N° 052**



**RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR**

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)



## ZUTATEN

4 PORTIONEN

VORBEREITUNG | 15 MIN.

KOCHZEIT | 60 MIN.

3 Scheiben Toastbrot

1 Avocado

1,5 Gurken

1 Honigmelone

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

1,5 TL Bio Piment d'Espécial  
N°052

1 kleiner Bund Minze

2 Hände voll Basilikum

Schale und Saft von 1 Zitrone

4 EL Olivenöl

1 Prise Salz

150 g griechischer Joghurt

Minz- und Basilikumblätter  
zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Toastbrot kurz in Wasser einweichen, ausdrücken und in den Mixer geben.

2. Avocado, ungeschälte Gurke und Melone grob würfeln, Schalotte und Knoblauch hacken. Alles zusammen mit Piment d'Espécial, Minz- und Basilikumblättchen, Olivenöl, Zitronenschale und Zitronensaft zum Toastbrot geben und fein cremig mixen. Mit Salz abschmecken.

3. Gurken-Melonen-Gazpacho für ca. eine Stunde kalt stellen.

4. Auf vier Schüsseln verteilen und mit je einem Klecks griechischem Joghurt und Kräuterblättchen bestreut servieren.

**Tipp** | Statt die Gazpacho im Nachhinein kalt zu stellen, kann man auch die Zutaten im Kühlschrank lagern, mixen und die Suppe sofort servieren.

WEITERE REZEPTE

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)