

Melonengazpacho

Zutaten:

1 Kantalup-Melone (etwa 1 kg)
1 Galia- oder Ogen-Melone (etwa 1 kg)
200 g Wassermelone
3 EL flüssiger Honig, z. B. Akazienhonig
Saft von 1 Zitrone
1/2 TL Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
200 ml Sekt oder Prosecco (mit oder ohne Alkohol)



etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Servieren Sie das Melonengazpacho als kalte Hauptspeise mit gerösteten Brotwürfeln oder als Dessert.

1. Vorbereiten: Kantalup- und Galiamelone halbieren, Kerne entfernen und mit einem Kugelausstecher je Sorte 16 kleine Melonenkugeln ausstechen. Das restliche Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Aus der Wassermelone 8 Melonenkugeln ausstechen und das restliche Fruchtfleisch ebenfalls würfeln. Melonenkugeln mit **1 EL** Honig beträufeln und durchziehen lassen.

2. Zubereiten: Kantalup- und Wassermelonenfruchtfleisch mit jeweils der Hälfte vom Zitronensaft, übrigem Honig, Salz und Finesse in einer Rührschüssel pürieren. Galia- oder Ogenmelonenfruchtfleisch genauso verarbeiten. Die Rührschüsseln mit Folie zugedeckt mind. 1 Std. gefrieren.

3. Gazpachos mit einem Schneebesen durchrühren, mit jeweils 100 ml Sekt oder Prosecco auffüllen. Gazpachos auf 4 Suppenteller verteilen und mit Melonenkugeln garnieren.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: < 1 g, Kh: 27 g, kJ: 644, kcal: 153