

# Melonen Gazpacho



## Zutaten für 8 Portionen

1 Salatgurke  
1 Paprikaschote, gelb  
1 Paprikaschote, rot  
6 Stiele Zitronenmelisse  
1 kg Wassermelone  
2 Pfefferschoten, rote  
600 g Tomaten  
1 El Chardonnay-Essig  
2 TI Fleur de sel  
1 Prise Zucker  
4 El Olivenöl  
200 ml Mineralwasser, mit Kohlensäure  
2 TI Zitronenschale, fein abgerieben, Bio

## Zubereitung

Gurke waschen, trocken reiben und sechsteln.  $\frac{1}{6}$  längs halbieren, entkernen und klein würfeln. Paprikaschoten waschen, längs vierteln und entkernen. Jeweils  $\frac{1}{4}$  klein würfeln. Zitronenmelisseblätter abzupfen, fein schneiden und mit Paprika- und Gurkenwürfeln mischen. In ein Glas füllen und abgedeckt kalt stellen.

Restliche Gurke schälen und grob würfeln. Melone in Spalten schneiden und das Fruchtfleisch von der Schale schneiden. Pfefferschoten putzen und in feine Ringe schneiden. Tomaten waschen, halbieren, die Stielansätze keilförmig herausschneiden. Tomaten, Gurke, Melone, Pfefferschoten, restliche Paprika, Essig, 2 TI Fleur de sel, 1 Prise Zucker, Olivenöl, Mineralwasser und Zitronenschale in einem Küchenmixer fein pürieren. Eventuell nachwürzen. Mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Gazpacho mit dem gewürfelten Gemüse in Gläschen servieren.

Guten Appetit!