

## Wassermelonen-Gazpacho mit Rote-Bete-Spiralen

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

1/2 Wassermelone (kernarm)  
 1/2 Gurke  
 1 Fleischtomate  
 1 rote Zwiebel  
 1 Bund Basilikum  
 1 Bund Petersilie  
 1 Limette  
 1/2 Jalapeno  
 2 Rote Bete  
 1 Esslöffel Rotweinessig  
 1 Esslöffel Sherryessig  
 1 Esslöffel Olivenöl  
 Salz, Pfeffer (zum Abschmecken)

### Zubehör

Food Processor oder Pürrierstab  
 Spiralschneider (oder Sparschäler)

- 2 -

Alle Zutaten – bis auf eine kleine Portion Wassermelone – in eine große Schale füllen und mit Rotweinessig, Sherryessig, Öl, Salz und Pfeffer vermengen. Mischung in einem Food Processor pürieren, bis sie eine dickflüssige Konsistenz annimmt. Alternativ kannst du auch einen Pürrierstab benutzen. Gazpacho im Kühlschrank kaltstellen.

- 3 -

Für die Einlage, Rote Bete schälen und mit dem Spiralschneider zu feinen Spaghetti verarbeiten. Gazpacho zusammen mit Rote Bete-Spiralen und ein paar Würfeln Wassermelone garnieren.

- 1 -

Fruchtfleisch aus der Wassermelone löffeln. Gurke, Tomate und Wassermelone grob zerkleinern. Basilikum und Petersilie hacken. Zwiebel würfeln.