



Leichter kochen,
besser essen!



7
KW28
2016

HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de

Frisch, frischer – Melonen-Gazpacho mit Basilikum-Pesto und Rosmarin-Focaccia-Scheiben

Hier kommt die Abkühlung Deines Sommers! Die Verbindung aus fruchtig-frisch, cremig und pikant-herzhaft wird Dich außerdem kulinarisch in ganz neue Höhenflüge versetzen. Lass es Dir sommerlich-leicht und raffiniert-kreativ schmecken!



30 min.



Stufe 1



Wassermelone



Mozzarella



Basilikum



Focaccia



Parmesan



Knoblauch



rote Paprika



Tomaten

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Focaccia mit Rosmarin 1)	1	2
Basilikum	2 Stängel	4 Stängel
Knoblauch	¼ ⊕	¼ ⊕
Parmesan 7)	20 g	40 g
Wassermelone	½ ⊕	1
rote Paprika	1	2
Tomaten	2	4
Mozzarella 7)	125 g	250 g

⊕ Restliche Menge wird ggf. noch für ein anderes Rezept benötigt.

Allergene

1) Gluten 7) Lactose
12) Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte pro Person

Kalorien: 792 kcal
Kohlenhydrate: 99 g
Fett: 31 g, Eiweiß: 31 g
Ballaststoffe: 8 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Olivener Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, (weißer Balsamico- oder Frucht-)Essig 12)

Was zum Kochen gebraucht wird

Backofen, Backpapier, Backblech, Knoblauchpresse, hohes Rührgefäß, Pürierstab, große Schüssel

Vorbereitung: Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. **Obst, Gemüse und Kräuter** waschen und putzen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.

1 Ein Viertel des **Focaccia** abschneiden und beiseitelegen. Restliches **Focaccia** in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. 1 EL **Olivener Öl** darüberträufeln, und auf der mittleren Schiene im Backofen 10 – 15 Min. knusprig backen.

2 Dicke Stielenden vom **Basilikum** abschneiden. **Knoblauch** abziehen und pressen. **Parmesan** grob zerkleinern. In einem hohen Rührgefäß **Basilikum, Parmesan, Knoblauch** und 2 EL **Olivener Öl** mit einem Stabmixer zu einem glatten Pesto verarbeiten.

3 **Wassermelone** halbieren, **Fruchtfleisch** herauslöffeln und in eine große Schüssel geben. **Paprika** halbieren, entkernen und grob zerkleinern. **Tomaten** halbieren, Kerne entfernen und ebenfalls grob zerkleinern. Restliches **Focaccia** klein schneiden.

4 **Focacciawürfel, Paprika- und Tomatenstücke** in die Schüssel zur **Wassermelone** geben. Mit dem Stabmixer fein pürieren und mit **Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker** und 1 EL **Essig** (weißer Balsamico oder ein Fruchtesig passen besonders gut) abschmecken.

5 **Mozzarella** in kleine Stücke zupfen. **Melonen-Gazpacho** auf tiefen Teller verteilen. **Mozzarellastücke** hineingeben und mit **Pesto** beträufeln. **Focaccia-Scheiben** dazu servieren und genießen!

