



# Erdbeer- Gazpacho

600 g frische Erdbeeren,  
entstielt und halbiert  
500 g Wassermelone, entkernt  
und in 2,5 cm große Würfel geschnitten  
1 rote Paprikaschote, geputzt  
und gehackt  
2 kleine Frühlingszwiebeln, halbiert  
15 Blätter Minze  
Saft von ½ Zitrone  
1 Stange Sellerie, gehackt  
4 Tropfen Tabascosauce (oder mehr  
nach Geschmack)

Portionen: 4-6

---



*Wir lieben gekühlte Suppen und obwohl wir auch das klassische Gazpacho mögen, ziehen wir oft diese süßere Variante vor. Statt nach säuerlichen Tomaten schmeckt die Suppe nach Frucht, was wir mit Zwiebeln, Sellerie, Minze und einigen Tropfen Tabascosauce ausgleichen.*

Alle Zutaten in einem Standmixer oder einer Küchenmaschine zu Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer und eventuell mehr Zitronensaft abschmecken. In einer großen Flasche im Kühlschrank aufbewahren (hält ca. 2 Tage). Soll die Suppe bei einem Picknick serviert werden, kurz vor dem Aufbruch Eiswürfel in die Flasche geben, damit sie kalt bleibt. Nicht vergessen, zum Servieren Gläser mitzunehmen.