



Freude am Kochen-
einfach gemacht!



HelloFresh.ch ■ kundenservice@hellofresh.ch

KW 24
2017 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #HellofreshCH bei uns auf    

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

 veggie

 schnell



Wassermelone



Bergmozzarella



Basilikum



Ciabatta



Parmesan



Knoblauch



rote Peperoni



Tomaten

Zutaten in Deiner Box* 2 Personen 4 Personen

Ciabatta 1)	1	2
Basilikum ⊕	5 g	10 g
Knoblauchzehe	1	2
Parmesan 7)	20 g	40 g
Wassermelone ⊕	1/2	1
rote Peperoni	1	2
Tomaten	2	4
Bergmozzarella 7)	1	2

* Bio ist uns wichtig. Wenn Du wissen möchtest welche **Zutaten** Bio sind, informiere Dich auf HelloFresh.ch unter **Unsere Lieferanten**.

⊕ Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

Was zum Kochen gebraucht wird

Backofen, Backpapier, Backblech, Knoblauchpresse, hohes Rührgefäss, Pürierstab, grosse Schüssel

Allergene

1) Gluten 7) Lactose

Schon gewusst...

Die ätherischen Öle des Basilikums wirken appetitanregend und beruhigen Magen und Darm.

Gut im Haus zu haben

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, (weisser Balsamico- oder Frucht-)Essig

Nährwerte	Energie	Fett	ges. Fettsäuren	Kohlenhydrate	Ballaststoffe	Zucker	Eiweiss	Salz
Portion	792 kcal/3313 KJ	31 g	21 mg	99 g	8 g	7 g	31 g	3 g
100 g	132 kcal/552 KJ	5 g	4 g	17 g	1 g	1 g	5 g	1 g



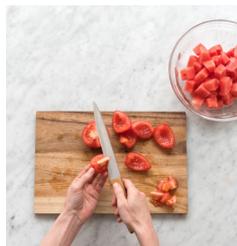
Vorbereitung: Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. **Obst, Gemüse und Kräuter** waschen und putzen. Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.



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 **Olivenöl** darüberträufeln, und auf der mittleren Schiene im Backofen 10 – 15 Min. knusprig backen.

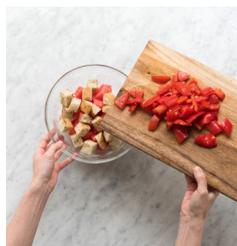


2 Dicke Stielenden vom **Basilikum** abschneiden. **Knoblauch** abziehen und pressen. **Parmesan** grob zerkleinern. In einem hohen Rührgefäss **Basilikum, Parmesan, Knoblauch** und 2 EL **Olivenöl** mit einem Stabmixer zu einem glatten **Pesto** verarbeiten.



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

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



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