

Wassermelonen-Gazpacho mit Rosenblütenwasser

(Für 4 Personen)

Zutaten:

500 g Wassermelonen-Fruchtfleisch, ohne Kerne
1 Schalotte, fein gewürfelt
200 g Strauchtomaten, ohne Stängelansatz, ungeschält und gewürfelt
1 kleine rote Chilischote, entkernt und gewürfelt
2 EL Zitronensaft
1 EL brauner Zucker
1 EL Rosenwasser
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Melonenfleisch grob würfeln und zusammen mit den anderen Zutaten fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. In einem Suppenteller eiskalt servieren.
