

GAZPACHO VON MELONE UND GURKE



GASPACHO MELON - CONCOMBRE

- | | | |
|--|---|---|
| ¼ Cantaloupe-Melone | • | ¼ de melon Cantaloup |
| ¼ Galia-Melone | • | ¼ de melon Galia |
| 2 Gurken | • | 2 concombres |
| 15 g frische Biopefferminze | • | 15 g de menthe bio fraîche |
| REGALO®
1 EL
Limonensaft | • | REGALO®
1 cuillerée de jus de citron vert |
| MOUNTAIN®
1 TL
Feinkristallzucker | • | MOUNTAIN®
1 càc de sucre grain fin |
| HONEYSUN®
1 TL flüssiger Honig | • | HONEYSUN®
1 càc de miel liquide |
| TRADER JOE'S®
20 g Pistazien | • | TRADER JOE'S®
20 g de pistaches |
| MILSANI®
150 g Naturjoghurt nach griechischer Art | • | MILSANI®
150 g de yaourt nature à la grecque |
| 1 Scheibe Parmaschinken | • | 1 tranche de jambon de Parme |
| MILSANI®
125 g Mascarpone | • | MILSANI®
125 g de mascarpone |
| PORTLAND®
1 Prise Pfeffer und Salz | • | PORTLAND®
1 pincée de poivre et sel |



4 Personen
personnes



30 Min. (+ 1 Stunde im Kühlschrank)
min (+ 1 heure dans le réfrigérateur)

Entdecken Sie mehr Rezepte unter /
Découvrez plus de recettes sur
www.aldi.com

ALDI





GAZPACHO VON MELONE UND GURKE GASPACHO MELON – CONCOMBRE



1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Gurken schälen, die Samenleisten entfernen und in grobe Stücke schneiden. Dasselbe mit den Melonen tun. Etwas Pfefferminze zum Garnieren zur Seite legen und die Stiele von den restlichen Blättern entfernen.

Faites chauffer le four à 180 °C. Épluchez les concombres, retirez-en les graines et découpez-les en gros morceaux. Faites de même avec les melons. Réservez un peu de menthe pour la garniture et détachez les feuilles des autres tiges.

2 Die Melone, die Gurke, den Honig, den Feinkristallzucker, die Pfefferminzblätter, den Mascarpone und den Limonensaft in einen Blender geben. Zu einer glatten Masse mixen. Eventuell etwas Wasser dazugeben, zum einfacheren Mixen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Mindestens eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Placez dans un mixeur le melon, le concombre, le miel, le sucre grain fin, les feuilles de menthe, le mascarpone et le jus de citron vert. Mixez en une masse homogène. Ajoutez éventuellement un peu d'eau pour faciliter le mixage. Poivrez et salez à votre goût. Laissez reposer au moins une heure dans le réfrigérateur.

3 In der Zwischenzeit den Parmaschinken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. 6 Minuten im vorgeheizten Ofen backen und danach abkühlen lassen. Die Pistazien aus der Schale nehmen und fein hacken.

Pendant ce temps, disposez le jambon de Parme sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Faites griller 6 minutes dans le four préchauffé, puis laissez refroidir. Décortiquez les pistaches et hachez-les finement.

4 Die kalte Suppe in einen tiefen Teller oder in eine Schüssel schenken. Jeweils mit einem ordentlichen Löffel Joghurt, Parmaschinken, Pfefferminzblättern, Pistazien, Croûtons und Pfeffer garnieren.

Versez le potage froid dans une assiette creuse ou dans un bol. Décorez chaque portion d'une bonne cuillerée de yaourt, de jambon de Parme, de feuilles de menthe, d'éclats de pistaches, de croûtons et de poivre.



LECKER mit
DÉLICIEUX avec

