Melonen-Limetten-Gazpacho

Gesamtzeit **10 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
465 kJ / 111 kcal

Eiweiß: **3,9 g**
Kohlenhydrate: **19,8 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

1	kleine Knoblauchzehe
1	(oranger) Paprika
300 g	Wassermelone (Fruchtfleisch)
60 g	Cherry Tomaten
1	kleine Gurke
1 TL	Limettensaft
2,5 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
	frisch gemahlener Pfeffer
1	kleine unbehandelte Limette
	ein paar Basilikumblätter

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Knoblauch schälen, den Paprika entkernen und pürieren Sie beides mit der Hälfte des Melonenfruchtfleischs, den Tomaten und der Gurke in einem Hochleistungsmixer.

Schritt 2

Mit Limettensaft, Kikkoman Sojasauce und Pfeffer würzen. Die restliche Melone in kleine Würfel schneiden und hinzufügen.

Schritt 3

Die Limette in Scheiben schneiden und diese dann vierteln.

Schritt 4

Die Suppe auf die Teller verteilen, mit Limette und Basilikum garnieren und servieren.