

Grüne Gemüse-Melonen-Gazpacho mit knusprigen Schinkenbällchen

31.März 2022

4 Portionen | 15-18 Bällchen

Dauer 30 Minuten

Zutaten

Für die Gazpacho:

- ½ kleine Wassermelone
- 100 g Cherry-Tomaten
- 2 Paprika (rot, gelb und/oder grün)
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Gurke
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 Handvoll Rucola
- Saft einer ½ Zitrone
- ½ Bund Basilikum
- ½ Bund Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- Etwas Crushed Ice
- Salz & Pfeffer

Für die Schinkenbällchen:

- 100 g Berger Tierwohl Hof-Schinken**
- 100 g Feta
- 80 g Sauerrahm
- 1 Ei
- 100 g Brösel
- 70 g Zucchini
- Salz & Pfeffer
- 2 EL Olivenöl zum Ausbacken

Für das Topping:

- Rucola
- Paprikastreifen
- Frische Kräuter



Zubereitung

Für die Gazpacho alle Zutaten waschen, putzen, kleinschneiden und kalt pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kaltstellen.

Für die Schinkenbällchen: Den Schinken würfeln, den Feta zerbröseln, gemeinsam mit den restlichen Zutaten verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse mit feuchten Händen Bällchen formen. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl mit Deckel ausbacken.

Die Bällchen noch warm mit der kalten Gazpacho, garniert mit Rucola, Paprika und frischen Kräutern, servieren.

Tipp

Die Bällchen schmecken auch kalt auf Salat.