

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Juli 2025 ▪**  
**Vorspeise mit Cornelia Poletto**



**Stephanie Kehrwecker**

**Wassermelonen-Gazpacho mit Feta-Minz-Röllchen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Gazpacho:**

350 g Wassermelone  
 2 Fleischtomaten  
 1 Salatgurke  
 1 rote Paprika  
 1 Frühlingszwiebel  
 ½ Knoblauchzehne  
 1-2 Scheiben altbackenes Weißbrot  
 2 EL Sherryessig  
 1 EL Olivenöl  
 ½-1 TL Cayennepfeffer  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Gurke schälen und grob zerteilen. Tomaten vierteln. Paprika halbieren, die Kerne und Scheidewände entfernen und Paprika ebenfalls grob zerkleinern. Wassermelone aus der Schale lösen und ebenfalls grob klein schneiden. Frühlingszwiebel putzen und fein hacken. Knoblauch abziehen.

Je einige Stücke Gurke, Paprika, Frühlingszwiebel und Wassermelone für die Einlage beiseitelegen. Restliches Gemüse und die Melone in einen Mixer geben, Knoblauch, eine Scheibe Weißbrot und den Sherryessig hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Alles fein mixen. Ist die Suppe zu dick etwas Wasser hinzufügen, sollte die Suppe zu dünn sein noch etwas Brot hinzufügen. Wenn die Suppe die gewünschte Konsistenz hat, einen Schuss Olivenöl hinzufügen und unterrühren. Suppe bis zum Servieren kaltstellen.

Tipp: Am besten schmeckt die Suppe, wenn sie am Vortag zubereitet wird und richtig durchziehen und kühl kann.

**Für die Einlage:**

Gurke, Paprika, Frühlingszwiebel und  
 Wassermelone, von oben

Paprika und Gurke sehr fein würfeln. Wassermelone von beiden Seiten kurz heiß in einer Pfanne anbraten und danach ebenfalls fein würfeln.

**Für die Feta-Minz-Röllchen:**

3 Blätter Filoteig  
 125 g Feta aus Schafs- und  
 Ziegenmilch  
 1 EL griechischer Joghurt  
 2 Zweige Minze  
 Olivenöl, zum Bepinseln und Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Von der Minze die Blätter abzupfen und fein hacken. Feta zerkrümeln, mit der gehackten Minze und dem Joghurt vermischen. Die Füllung mit Pfeffer und ggf. Salz abschmecken.

Filoteigblatt je nach Größe halbieren oder vierteln. Mit Olivenöl einpinseln und ein Teil der Füllung darauf verteilen. Den Filoteig mit der Füllung eng aufrollen, die seitlichen Enden dabei einklappen. So mit dem restlichen Teig verfahren. Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und diese heiß werden lassen, darin die Röllchen rundherum knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und kurz auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.