# Melonen-Gazpacho mit Mini-Quiche

**Zutaten (für acht Portionen):**

**Teig**
120 g Butter
1 Eigelb
240 g Mehl
Salz
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

**Füllung**
Butter zum Braten
1 kleine rote Zwiebel
2 Stangen Frühlingslauch
Salz, Pfeffer
1 Zehe Knoblauch
4 Scheiben Serrano-Schinken
Thymian
150 ml Sahne
3 Eier
Muskatnuss
100 g Gruyère, gerieben

**Melonen-Gazpacho**
1 kleine Wassermelone
3-4 Tomaten
1 rote Paprika
1-2 Chilischoten
2-3 Zehen Knoblauch
2-3 Schalotten
1-2 EL Balsamico-Essig
80 ml natives Olivenöl
Minze
Basilikum
Salz, Pfeffer
1-2 Scheiben Toastbrot

**Zubereitung (circa 40 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):**

Die Butter in kleine Stücke schneiden und schnell mit Eigelb, Mehl und Salz zu einem Teig verkneten. Bei Bedarf einen Schuss kaltes Wasser dazugeben. Dann den Teig zu einer Kugel formen, abdecken und für mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in gefettete Tartelettformen geben (Alternative: Muffinblech). Die Ränder leicht andrücken und Überschüssiges abschneiden. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, mit Hülsenfrüchten bedecken und bei 180 Grad für 15 Minuten „blindbacken“.

Für die Füllung Butter in eine Pfanne geben. Zwiebeln und Frühlingslauch in Ringe schneiden und anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauchabrieb würzen. Die Hälfte des Schinkens fein würfeln, dazugeben und gehackten Thymian hinzufügen. Die Sahne mit Eiern, Muskatnuss und Salz verquirlen. Anschließend die abgekühlte Zwiebelmasse mit Gruyère und der Sahnemasse vermengen. Den Teig aus dem Ofen holen, Hülsenfrüchte entfernen, die Füllung gleichmäßig darauf verteilen und dann im Ofen weitere zehn bis fünfzehn Minuten backen, bis die Füllung gestockt ist.

Als Einlage für die Gazpacho mit einem Pariser Löffel (oder mit einem normalen Löffel) Kugeln aus der Melone herauslösen, restliche Melone klein schneiden und mit grob geschnittenen Tomaten in einen Mixbecher geben. Hinzu kommen Paprika, Chili, Knoblauch und Schalotten sowie Essig und Öl. Gewürzt wird mit Minze, Basilikum, Salz und Pfeffer. Zuerst die Masse mixen, dann das Brot entrinden, in Streifen schneiden, dazugeben und nochmal alles pürieren.

Die Quiches aus den Formen lösen und zum Anrichten mit dem restlichen Schinken toppen. Die Melonenwürfel in einem Glas mit Melonen-Gazpacho übergießen und mit Basilikum garnieren.

**Nährwerte pro Portion:**

616 kcal – 39 g Fett – 16 g Eiweiß – 49 g Kohlenhydrate