



# Gazpacho mit dem SILVERCREST Slow Juicer

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| Strauchtomaten            | 500 g      |
| Wasser                    | 250 ml     |
| Toastbrot                 | 3 Scheiben |
| Paprika, rot              | 2 St.      |
| Knoblauchzehen            | 2 St.      |
| Zwiebeln, gelb            | 1 St.      |
| Salatgurken               | 1 St.      |
| Stangensellerie           | 20 g       |
| Basilikum, frisch         | 20 g       |
| Oliveöl                   | 2 EL       |
| Essig                     | 1 EL       |
| Salz                      |            |
| Pfeffer, schwarz gemahlen |            |
| Tabasco                   | 0.25 TL    |

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, feine Reibe, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Slow Juicer

1. Toastbrot entrinden und in kaltem Wasser einweichen.
2. In einem Topf 1 l Wasser aufkochen. Tomaten waschen, kreuzweise einritzen und mit kochendem Wasser übergießen, mit eiskaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Eine Tomate beiseitelegen.
3. Paprika würfeln und etwa 1 EL beiseitelegen. Knoblauch schälen. Zwiebel und Gurke würfeln. Stangensellerie, Paprika, Gurke und Tomate nacheinander durch den Slow Juicer geben.
4. Das ausgedrückte Toastbrot und fein geriebenen Knoblauch mit einem Stabmixer in den Saft mixen. Mit 250 ml kaltem Wasser verdünnen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Olivenöl, Essig, Tabasco, Salz und Pfeffer würzen.
5. Gazpacho in ein Glas geben und mit gewürfelten Tomaten, Paprika und Basilikum-Blättern garnieren.

Guten Appetit!

# Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 264 kcal |
| Kohlenhydrate  | 45 g     |
| Eiweiß         | 9 g      |
| Ballaststoffe  | 7 g      |
| Fette          | 6 g      |