

Gazpacho mit Radieschen

Zeit gesamt
25min



Zubereitungszeit
25min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Paprika, rot	1 St.
Radieschen	1 Bund
Salatgurken	0.25 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Zitronen	1 St.
Kressebeet	1 St.
Mandeln, geröstet und gesalzen	4 EL
Olivenöl	5 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Crème fraîche	200 g
Senf	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, hohes Gefäß, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST

Stabmixer/ Pürierstab

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und mit der Schale nach oben auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Im Ofen ca. 15 Min. rösten, bis die Haut leicht schwarz wird. Anschließend aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und Haut abziehen. Paprika grob würfeln.
2. Radieschen mit Grün waschen, Radieschengrün abschneiden und etwa 1 Handvoll Blätter beiseitelegen. Radieschen grob würfeln. Gurke waschen und ebenfalls grob würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und grob würfeln. Knoblauch schälen. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Mandeln grob hacken.
3. In einem hohen Gefäß Radieschengrün mit Kresse, 4 EL Olivenöl und Zitronenschale zu einem Pesto pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Schüssel umfüllen.
4. Gefäß ausspülen. Paprika, Radieschen, Gurke, Zwiebel, Knoblauch, Crème fraîche und Senf in das Gefäß geben und fein pürieren. Radieschen-Gazpacho mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
5. Radieschen-Gazpacho auf Teller verteilen und mit 1 EL Olivenöl, Radieschen-Pesto und Mandeln garnieren. Nach Belieben noch mit frischen Radieschen garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	280 kcal
Kohlenhydrate	15 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	23 g