

Klassisches Gazpacho-Rezept





Zubereitungszeit 15min





Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	1 kg
Zwiebeln, rot	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Paprika, grün	1 St.
Salatgurken	0.5 St.
Olivenöl	3 EL
Balsamicoessig, hell	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahl	en
Basilikum, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine

- 1. Tomaten waschen, halbieren und Strunk entfernen. Zwiebel halbieren und schälen. Knoblauch schälen. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und grob in Stücke schneiden. Gurke schälen und grob würfeln.
- In den Mixbehälter Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Paprika und Gurke geben und
 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer zugeben und
 Min./Stufe 10 fein pürieren.
- 3. Inzwischen Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Gazpacho bis zum Servieren kalt stellen. Gazpacho gekühlt mit Basilikumblättern garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Für besonders warme Tage kann im zweiten Schritt auch etwas Eis mitpüriert werden. Als Dekoration eigenen sich auch Gemüsewürfel oder Croûtons.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	128 kcal
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	6 g