

Klassisches Gazpacho-Rezept

Zeit gesamt
20min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



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 gemahlen	
Basilikum, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

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.
2. In den Mixbehälter Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Paprika und Gurke geben und 20 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer zugeben und 2 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 eignen sich auch Gemüsewürfel oder Croûtons.

Nährwerte (pro Portion)

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