

GAZPACHO ANDALUZ

EIN SMOOTHIE AUS SPANIEN ALS VITAMIN- UND
GESCHMACKSBOMBE ZUM TRINKEN!

- 1 Tomaten vierteln und Strunk herausschneiden, Gurke schälen und in grobe Würfel schneiden, Paprika vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in Würfel schneiden.
- 2 Alles zusammen in den Mixer geben, Gurkenwasser, Saft einer Zitrone und Toastbrot dazugeben und fein pürieren.
- 3 Mit Salz, Pfeffer, Tabasco, Tomami, Olivenöl und Weißweinessig abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.
- 4 Kalt stellen und bei Bedarf eiskalt trinken.

2 große Fleischtomaten
1 Gartengurke
1 rote Paprika
1 Zitrone oder Limette
50 ml Essiggurkenwasser
Tabasco
Salz, Pfeffer
Weißweinessig
Olivenöl
Tomami
1 Scheibe Toastbrot

Viel Spaß beim Nachkochen!



Dieses Rezept entwickelte für Sie
JUAN AMADOR * * *