2A Vegetarisch

Gazpacho mit Toasts und selbst gemachter Kräuterbutter

Zubereitungszeit
50 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Die Tomatenstücke, Gurke und süße Spitzpaprika in eine große Schüssel geben. Evtl. einige Gurken- und Paprikastücke für die Garnitur beiseite halten. Zwiebelstücke, Knoblauch und Olivenöl hinzufügen und die Limettenspalte über die Schüssel auspressen. Zuletzt Tomatenmark, Wasser und etwas Pfeffer und Salz hinzufügen. Mit dem Stabmixer zu einer glatten Suppe pürieren. Den Geschmack zu intensiv? Dann noch etwas Wasser hinzufügen. Die Gazpacho mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. In der Zwischenzeit die Butter weich werden lassen, mit Knoblauch und Kräutern vermengen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Gazpacho mit Gurkenstücken, Paprikastücken, Frühlingszwiebelringen und frischem Dill garnieren. Die Toasts mit einer dünnen Schicht Kräuterbutter bestreichen und zur Gazpacho servieren.

Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle toastjes
- [ ] 2 (Roma-)Tomaten in Stücken
- [ ] ¼ Gurke in Stücken
- [ ] ½ süße Spitzpaprika in Stücken
- [ ] ¼ Zwiebel, gewürfelt
- [ ] 1 Knoblauchzehe, geschält
- [ ] 1 EL Tomatenmark
- [ ] 1 EL gutes extra vergine Olivenöl
- [ ] 100 ml Wasser
- [ ] Limettenspalte
- [ ] 1 Stange Frühlingszwiebel in Ringen
- [ ] 1 EL frischer Dill oder Petersilie
- [ ] Salz
- [ ] Pfeffer

Nährwerte pro Person

Energie	**443 kcal**
Kohlenhydrate	**16 g**
Fett	**25 g**
Eiweiß	**26 g**