

Zutatenliste

Grüner Gazpacho

Anzahl	Einheit	Zutat
--------	---------	-------

Zubereitung

1. Ofen auf 150 Grad (Umluft: 130 Grad) vorheizen. Paprika halbieren, entkernen, waschen und bei 150 Grad 20 bis 25 Minuten schmoren, abkühlen lassen, die Haut abziehen, dann würfeln.

2. Salatgurken, Gemüsezwiebel, Peperoni und Knoblauch klein schneiden.

5 Brandt Markenzwiebacks in etwas kaltem Wasser einweichen und zum Gemüse geben.

3. Alles in einen Mixer geben und mit 100 ml Wasser pürieren. Die kalte Suppe mit Limettensaft, Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken. Waschen und trocknen Sie zum Schluss die Minze. Hacken Sie sie in kleine Stücke und ziehen Sie sie unter die Suppe.

Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Suppe mit gewürfelten Katenschinken und Schnittlauchröllchen servieren.

3. Etwa 2 Stunden kalt stellen.

Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Suppe mit gewürfelten Katenschinken, Zwieback(in Croutongröße zerkleinern) und Schnittlauchröllchen servieren.

Einfach köstlich!