



Erdbeer-Gazpacho mit Croûtons

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Erdbeeren	500 g
Salatgurken	1 St.
Paprika, rot	2 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	4 EL
Balsamicoessig, hell	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Toastbrot	2 Scheiben
Butter	2 EL
Basilikum, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleine Pfanne, Pürierstab

1. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Gurke waschen, Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und Zwiebel halbieren und schälen. Alles würfeln und etwa 3 EL für die Garnitur beiseitestellen. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Gemüse in einer Schüssel mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer marinieren, kräftig durchrühren und ca. 15 Min. ziehen lassen. Alles mit entstandener Flüssigkeit sehr fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Toastbrotrinde entfernen und würfeln. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe schmelzen und Toastbrot darin ca. 4 Min. goldbraun backen. Salzen, pfeffern und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
4. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Erdbeer-Gazpacho auf Tellern verteilen und mit beiseitegelegtem Gemüse, Croûtons und Basilikum garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Am besten schmeckt die Gazpacho, wenn sie lange ziehen kann. Wenn du Zeit dafür hast, bereite das Gemüse vor und lasse es über Nacht im Kühlschrank ziehen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	310 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	14 g