



GAZPACHO



10 MIN



4 Portionen

380 kcal /
Portion

Vegan



Glutenfrei



Lactosefrei

Kalorien-
reduziert

Low Carb

Zubereitung

1. Tomate, Gurke, Paprika Sellerie und Melone in etwa 1 cm große Würfel schneiden und in einen Messbecher geben.
2. Knoblauch etwas zerkleinern, mit etwas Olivenöl in der Pfanne leicht anschwitzen und mit in den Messbecher geben.
3. **FeinTextur**, Gemüsefond, Essig und Olivenöl hinzugeben und mit einem Pürierstab 1 Minute auf höchster Stufe mixen.
4. Mit Salz und **Apfelsüße** abschmecken.
5. Zum Schluss wird die Suppe mit Hilfe eines Spitzsiebes passiert. Im Kühlschrank kaltstellen.

Zutaten

- 1 große Tomate
- 30 g Gurke
- 20 g Paprika rot
- 13 g Staudensellerie
- 25 g Wassermelone, entkernt
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 20 g **FeinTextur**
- 30 g Gemüsefond
- 1/2 EL Weißweinessig
- 3 EL Olivenöl
- 1/2 TL Salz
- 5 g **Apfelsüße**
- 1 Prise Grill & BBQ Gewürz