Rezept

Himbeer-Gazpacho-Shots

Ein Rezept von Himbeer-Gazpacho-Shots, am 12.10.2024

Zutaten

1 Stück	Salatgurke (ca. 100 g)
1	kleine Knoblauchzehe
1	getrocknete Chilischote
1 EL	Aceto balsamico bianco
1 - 2 TL	Ahornsirup oder Agavendicksaft
	Pfeffer
1	große Strauchtomate
1	Frühlingszwiebel
50 g	TK-Himbeeren
1 EL	Olivenöl
	Kräutersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. Die Gurke schälen und grob würfeln. Die Tomate waschen, ebenfalls grob würfeln und dabei den Stielansatz entfernen. Den Knoblauch schälen. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und klein schneiden.

2. Alle vorbereiteten Zutaten mit Chilischote und den gefrorenen Himbeeren in einen Mix becher geben. Essig, Olivenöl und 1 TL Ahornsirup oder Agavendicksaft dazugeben. Alles mit Kräutersalz und Pfeffer würzen, dann mit einem Pürierstab fein pürieren.

3. Die Suppe mit Kräutersalz, Pfeffer und Ahornsirup oder Agavendicksaft abschmecken. Die Gazpacho auf Gläser verteilen, sofort servieren.