

Rezept

Gazpacho-Dressing

Ein Rezept von Gazpacho-Dressing, am 19.12.2025

Zutaten

je 1/2 rote und gelbe Paprikaschote

1 rote Zwiebel

150 ml Tomatensaft

4 EL Rotweinessig

Salz

1/2 Salatgurke

1 Knoblauchzehe

100 ml Gemüsebrühe

100 ml Olivenöl

Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
| **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikahälften putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Gurke schälen, längs vierteln, entkernen und ebenfalls würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel klein würfeln und den Knoblauch fein reiben.
2. Den Knoblauch mit Tomatensaft, Brühe, Essig und Öl verquirlen. Die Gemüse- und Zwiebelwürfel untermischen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Passt zu Pasta oder Gnocchi, gegrilltem Fisch oder Fleisch.