

Rezept

Gazpacho-Dressing

Ein Rezept von Gazpacho-Dressing, am 23.04.2024

Zutaten

je 1/2 rote und gelbe Paprikaschote	1/2 Salatgurke
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
150 ml Tomatensaft	100 ml Gemüsebrühe
4 EL Rotweinessig	100 ml Olivenöl
Salz	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 unterrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Passt zu Pasta oder Gnocchi, gegrilltem Fisch oder Fleisch.