

Rezept

Gazpacho mit Erdbeeren

Ein Rezept von Gazpacho mit Erdbeeren, am 05.08.2024

Zutaten

400 g Tomaten

1 kleine frische Knoblauchzehe

Salz

1-2 EL kalt gepresstes Olivenöl

300 g Erdbeeren

5 Stängel glatte Petersilie

schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, vierteln und von den Stielansätzen befreien. Die Tomatenkerne mit einem Löffel herauskratzen oder mit den Fingern herausdrücken. Die Tomaten in einen Standmixer geben.
2. Die Erdbeeren waschen, putzen und 4 dekorative Beeren beiseitelegen, den Rest unter die Tomaten rühren. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Mit dem Knoblauch ebenfalls zu den Tomaten geben.
3. Die Tomatenmischung glatt pürieren, wenig salzen und pfeffern. Die Suppe 4 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen. Dann gut durchrühren und abschmecken.
4. Anrichten: Die Gazpacho auf vier tiefe Teller oder in Schalen verteilen, das Olivenöl darüberträufeln. Die Erdbeeren halbieren und die Suppe damit garnieren.