

Rezept

Grüne Gazpacho

Ein Rezept von Grüne Gazpacho, am 28.06.2026

Zutaten

3 grüne Paprikaschoten	5 EL Olivenöl
100 g Weißbrot	4 EL Zitronensaft
2 Salatgurken	1 kleine grüne Chilischote
1 Zwiebel	1-2 Knoblauchzehen
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 160° vorheizen. Paprika waschen, halbieren, entkernen und mit der Schnittseite nach unten auf ein leicht geöltes Backblech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 140°) 20-25 Min. schmoren. Etwas abkühlen lassen, häuten und klein schneiden.
2. Brot entrinden, mit Zitronensaft und 4 EL Wasser beträufeln. Gurken schälen, entkernen und würfeln. Chili entkernen und hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Alle vorbereiteten Zutaten mit dem übrigem Öl pürieren, nach und nach 100-200 ml kaltes Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mind. 1 Std. kalt stellen.