

Rezept

Himbeer-Gazpacho-Shots

Ein Rezept von Himbeer-Gazpacho-Shots, am 13.12.2025

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.