Rezept

Zucchini-Gazpacho mit Limette

Ein Rezept von Zucchini-Gazpacho mit Limette, am 29.05.2025

Zutaten

1/2	Salatgurke
500 ml	Tomatensaft
2 TL	Salz
1	kleiner Zucchino
1 EL	Olivenöl
5 Blatt	Minze
75 ml	Limettensaft (alternativ Zitrone)
	schwarzer Pfeffer
1	Knoblauchzehe

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 124 kcal

Zubereitung

1. Für das Gazpacho die Gurke waschen, schälen, längs halbieren, mit einem Löffel entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Minze waschen und trocken tupfen. Gurke, Minze, Tomaten- und Limettensaft in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Durch ein Küchensieb passieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Zucchino waschen, trocken tupfen und die Enden abschneiden, längs in dünne Scheiben, dann in Streifen und feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und vierteln. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Zucchino und Knoblauch darin bei starker Hitze anbraten, bis sie Farbe annehmen. Abschmecken und den Knoblauch entfernen. Gazpacho in zwei Suppenteller füllen und die warmen Zucchiniwürfel dazugeben.