



# SOMMER-GAZPACHO

## FÜR 4 PERSONEN

Ergibt ca. 1 Liter

1	Gurke (ca. 400 g)
300 g	rote Peperoni
300 g	Tomaten
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
1,5 TL	Salz
wenig	Pfeffer
1	Zitrone
4	Snackgurken
250 g	Himbeeren
1 TL	Olivenöl
wenig	Pfeffer

## UND SO WIRDS GEMACHT

**1. Suppe:** Gurke schälen, mit der Peperoni entkernen, beides mit den Tomaten in Stücke schneiden, in das Mixglas geben. Knoblauch schälen, mit dem Öl, Salz und Pfeffer beigegeben. Von der Zitrone 1 EL Saft dazupressen, pürieren. Suppe zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

**2. Anrichten:** Gazpacho gut umrühren, anrichten. Gurken in Scheibchen schneiden, mit den Himbeeren auf der Suppe verteilen, Öl darüberträufeln, würzen.

**Tipp:** Etwas Dill zerzupfen, auf der Suppe verteilen.

**Lässt sich vorbereiten:** Gazpacho ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

**Dazu passt:** Geröstetes Brot.

**Vor- und zubereiten:** ca. 15 Min.

**Kühl stellen:** ca. 1 Std.

**Nährwert:** Portion 155 kcal

9 F / 13 KH / 3 EW

**vegan, ohne Laktose, ohne  
Gluten**

## Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie  
in den Coop Pronto Shops.



In Zusammenarbeit mit

**Betty Bossi**