

Wassermelonen-Gazpacho

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Sopas	Rápido	Fácil	Wirtschaftlich	Mit der Familie	4 pessoas

Ingredientes

- 2 esslöffel Gallo Apfelessig
- 4 esslöffel Gallo Reserva
- 4 reife tomate
- 600g wassermelone ohne kerne
- 1 geschälte gurke
- 1 rote paprika
- 1 esslöffel gehackter schnittlauch
- 0,5 zwiebel
- 1 knoblauchzehe
- Minze
- Fleur de Sel
- Frisch gemahlener pfeffer

Zubereitungsart

1. Eine Tomate in sehr kleine Würfel schneiden, 1/2 Gurke, 1/4 Paprika und zwei Esslöffel Zwiebeln. In eine Schüssel geben.
2. Fügen Sie den Schnittlauch, den Balsamico-Apfelessig, 1 Esslöffel Olivenöl, Fleur de Sel und Pfeffer hinzu. Mischen Sie das Ganze und stellen es kalt.
3. Geben Sie die restlichen Zutaten in einen Mixer: den Original-Apfelessig, das restliche Olivenöl, die Tomate, die Wassermelone, die Gurke, den Pfeffer, die Zwiebel, den Knoblauch und die Minze.
4. Solange mixen, bis eine Creme entsteht. Sollte die Creme zu dickflüssig ausfallen, geben Sie nach Bedarf kaltes Wasser hinzu.
5. Korrigieren Sie die Gewürzmischung mit Salz und Pfeffer. Kaltstellen.
6. Mit den fein gehackten Zutaten, eine Spur Olivenöl und Minze-Blättern servieren.

Produtos utilizados



Apfelessig

Essige Täglich



Reserva

Natives Olivenöl Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide