



# Gazpacho-shot mit einem tomaten-käse spieß



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Medium



Com quem?


Mit Freunden




Nº de pessoas

1 pessoa

## Ingredientes

 (1 Teelöffel) Gallo Essig Balsamico aus Modena

 Gallo Natives Olivenöl Extra Reserva

- 2 reife Tomaten
- 1/4 Salatgurke
- 1/4 Zwiebel
- 1 Kirschtomate
- 3 Mini Mozzarellabällchen
- Oregano

## Modo de preparação

1

Die reifen Tomaten (geschält und entkernt), die Salatgurke (geschält), die Zwiebel und den Gallo Essig mit einem Mixer mischen, bis das Ganze eine cremige Konsistenz bekommt.

2

Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3

Eis hinzufügen bis der Gazpacho die erwünschte Konsistenz erreicht.

4

Gazpacho in ein durchsichtiges Glas einfüllen und das Gericht mit Gallo Nativem Olivenöl Extra Reserve und mit Oregano abschmecken.

5

Gazpacho-Shot sehr kalt mit Mozzarella- und Kirschtomatespießchen auf dem Glas servieren.

## Produtos utilizados



Balsamico aus Modena

Balsamico-Essig



Reserva

Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide