



Wassermelonen-Gazpacho





Categoria
Sopas


Tempo de preparação
Rápido


Dificuldade
Fácil


Custo
Wirtschaftlich


Com quem?
Mit der Familie


Nº de pessoas
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