



Grüne Gazpacho mit Oliven - Crostini

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 4

• **Vorbereitungszeit:** 10m

• **Zubereitungszeit:** 10m

• **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sommerlich, erfrischend, „kinderleicht“ zubereitet

Zutaten

- Für die Grüne Gazpacho:
- 1 mittelgroße Salatgurke, geschält, entkernt, grob geschnitten
- 2 grüne Äpfel (Z. b. Granny Smith), entkernt, in groben Würfeln
- 1 grüne Paprikaschote, geputzt, entkernt
- 1 Handvoll Basilikum, geputzt
- 1/2 grüne Melone
- 1 - 2 Knoblauchzehen, gewürfelt
- 150 ml Gemüsebrühe Instant
- 2 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker
- Für die Oliven - Crostini:
- 80 g schwarze, steinlose Oliven
- 1 El grüne Peperoni, fein gewürfelt
- 2 El Olivenöl
- Ciabatta oder Baguette getoastet

Zubereitungsart

Schritt1

Die Grüne Gazpacho:

Schritt2

Die vorbereiteten Gazpacho - Zutaten im Mixer oder mit dem Zauberstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und etwas Zucker abschmecken.

Schritt3

1 - 2 Stunden eiskalt stellen.

Schritt4

Die Oliven - Crostini:

Schritt5

Ebenso die schwarzen Oliven mit dem Olivenöl, die Peperoni Würfelchen unterheben und kurz vor dem Servieren auf getoastetes Ciabatta oder Baguette streichen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die gut durch gekühlte Gazpacho in eiskalt gestellte tiefe Teller oder Suppentassen servieren und die Oliven - Crostini zum Knabbern dazu reichen.

Rezeptart: Kalte Suppen **Tags:** kinderleicht, Sommerlich, erfrischend

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gruene-gazpacho-mit-oliven-crostini/>