

Gazpacho REZEPTE

## Gazpacho



ZEIT
15 min
ZUTATEN
7 Stück
MACHT
4 Portionen
Buon Appetito!
TEILEN

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- Download (opens in new window)

#### **ZUTATEN**

- 400g-Glas Mirácoli™ Pasta-Sauce Kräuter
- 1 Salatgurke
- 1 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
- 1 EL Olivenöl
- 100 g luftgetrockneter Schinken (in Scheiben)
- 250ml Mineralwasser

• 1 kleines Baguette

#### **VERWENDETE PRODUKTE**



Kräuter

#### MEHR ERFAHREN

Jetzt Kaufen

### Zubereitung Mirácoli™

1. 1

Salatgurke schälen, der Länge nach halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne entfernen. Die Gurke in kleine Würfel schneiden.

2. 2

Paprika waschen, entkernen und fein würfeln. Je ¾ der Gurken- und Paprikawürfel mit Knoblauch, Olivenöl, Mirácoli™ Pasta Sauce und Mineralwasser pürieren.

3. 3

Die Gazpacho 1 Stunde kühl stellen und auf vier Gläser verteilen. Mit den übrigen Gemüsewürfeln dekorieren und servieren. Dazu schmeckt geröstetes Baguette.

#### Nährwerte pro Portion

Nährwerte pro Portion in diesem Rezept	275 g
Brennwert	299 kcal
Fett	9 g
ungesättigte Fettsäuren	1, 5 g
Kohlenhydrate	45 g
davon Zucker	10 g
Eiweiß	6, 3 g
Ballaststoffe	2, 5 g
Salz	1, 8 g

### **Weitere Rezepte**



### Mirácoli™ Klassiker Spaghetti mit Gorgonzola und Rucola

Zeit

20 min

Zutaten

4 Stück
MEHR ERFAHREN  ×
<b>Spaghetti mit cremiger Tomatensauce und Champignons</b>
Zeit
20 min
Zutaten
6 Stück
MEHR ERFAHREN  ×
Fladenbrot-Pizza mit Ziegenkäse, Schinken und Feigen
Zeit
35 min
Zutaten
8 Stück
MEHR ERFAHREN  ×
Mirácoli™ Klassiker Maccaroni mit Geschnetzeltem
Zeit
25 min
Zutaten
5 Stück
MEHR ERFAHREN  ×
<b>Gnocci mit Spinat, Oliven und Basilikumsauce</b>
Zeit
20 min
Zutaten
5 Stück
MEHR ERFAHREN  ×

# **Kürbis-Pasta** Zeit 60-75 min Zutaten 7 Stück **MEHR ERFAHREN** Pizza á la Caprese Zeit 25 min Zutaten 5 Stück **MEHR ERFAHREN Rinder-Nudel-Pfanne** Zeit 25 min

Zutaten

9 Stück

**MEHR ERFAHREN** 

**Source URL:** https://www.miracoli.de/rezepte/gazpacho