Gazpacho

ZEIT 15 min
ZUTATEN 7 Stück
MACHT 4 Portionen

Buon Appetito!

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

Zubereitung Mirácoli™

1. Salatgurke schälen, der Länge nach halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne entfernen. Die Gurke in kleine Würfel schneiden.
2. Paprika waschen, entkernen und fein würfeln. Je ¾ der Gurken- und Paprikawürfel mit Knoblauch, Olivenöl, Mirácoli™ Pasta Sauce und Mineralwasser pürieren.
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

Spaghetti mit cremiger Tomatensauce und Champignons

Zeit

20 min

Zutaten

6 Stück

Fladenbrot-Pizza mit Ziegenkäse, Schinken und Feigen

Zeit

35 min

Zutaten

8 Stück

Mirácoli™ Klassiker Maccaroni mit Geschnetzeltem

Zeit

25 min

Zutaten

5 Stück

Gnocci mit Spinat, Oliven und Basilikumsauce

Zeit

20 min

Zutaten

5 Stück



Kürbis-Pasta

Zeit

60-75 min

Zutaten

7 Stück

Pizza á la Caprese

Zeit

25 min

Zutaten

5 Stück

Rinder-Nudel-Pfanne

Zeit

25 min

Zutaten

9 Stück

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