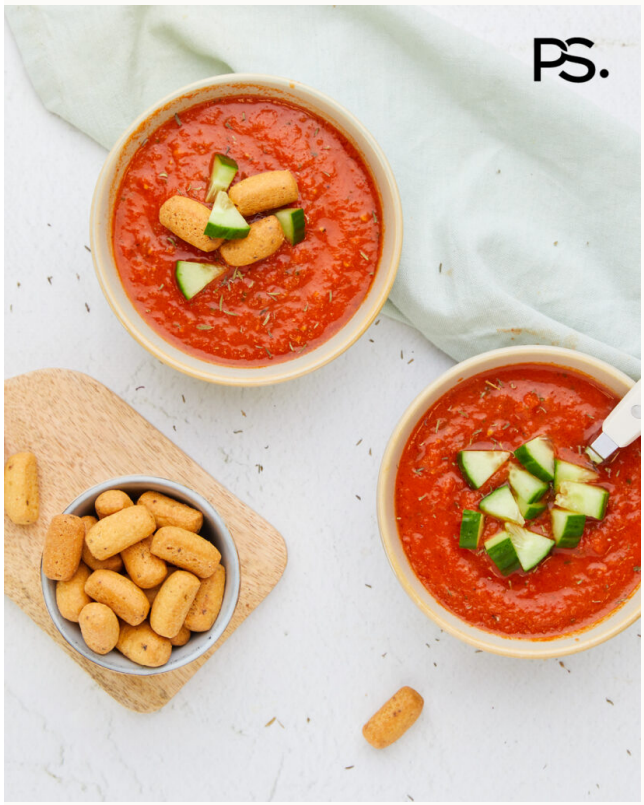

2A

Vegetarian

Gazpacho mit Grissini Oregano

Zubereitungszeit
135 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel und Knoblauch in grobe Stücke schneiden. Zusammen mit Rotweinessig, Olivenöl und getrockneten Kräutern in eine Küchenmaschine geben. Zu einer glatten Suppe pürieren. Bei Bedarf etwas Gemüsebrühe hinzufügen wenn die Suppe zu dick bleibt. Noch einmal mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und mit den Grissini Oregano servieren.

Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle grissini oregano
- [ ] 150 g Tomate
- [ ] 75 g gegrillte Paprika aus dem Glas
- [ ] 50 g Gurke
- [ ] ¼ Zwiebel
- [ ] ½ Knoblauchzehe
- [ ] ½ EL Rotweinessig
- [ ] 1 EL Olivenöl
- [ ] Prise geräuchertes Paprikapulver
- [ ] Prise Oregano
- [ ] Frisch gemahlener Pfeffer
- [ ] Salz

Nährwerte pro Person

Energie	**331 kcal**
Kohlenhydrate	**11 g**
Fett	**17 g**
Ballaststoffe	**18 g**
Eiweiß	**23 g**