

Zutaten

- 2 Schalotten
- 1 Granny Smith Apfel
- 1 Gurke
- 2 grüne Paprika
- 2 Stangen Sellerie
- 1 Fenchel
- 4 Scheiben Weißbrot
- 1/2 Bund Frühlingslauch (die grünen Enden)
- je 2 Zweige Rosmarin und Thymian
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Limette
- Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl

Suppen, Vorspeise

Grüne Gazpacho

Entdecken Sie unser Rezept für eine erfrischende Grüne Gazpacho. Perfekt für heiße Tage! Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Schalotten schälen, das restliche Gemüse, den Apfel und die Kräuter waschen. Anschließend die anderen Zutaten grob zerkleinern, mit Salz und Pfeffer würzen und marinieren, so dass der Gemüsesaft austritt. Schale der Limette abreiben, den Saft auspressen und beides hinzugeben. Weißbrot grob zerkleinern und mit Olivenöl einweichen.
2. Beides für ca. eine Stunde ziehen lassen. Alle Zutaten in einem Standmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und, wenn gewünscht, etwas Zucker abschmecken. Gut gekühlt und mit etwas Olivenöl servieren.