



ERDBEER GAZPACHO



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g	QimiQ Rahm-Basis
500 g	Erdbeeren
180 g	Gurke, geschält
100 g	Rote Zwiebel(n)
5 g	Koriander
10 g	Peterli
1 EL	Rotweinessig
	Zitronensaft, von 1/2 Zitrone
10 ml	Olivenöl Extra Vergine
1 Prise(n)	Salz
	schwarzer Pfeffer, gemahlen
1 kleine	Knoblauchzehe(n), gepresst
	Basilikum, frisch
1 Spritzer	scharfe ChilisaUCE

ZUM GARNIEREN

	Korianderblätter
--	------------------

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic Nature, $\frac{3}{4}$ Erdbeeren, $\frac{1}{2}$ Gurken, $\frac{1}{2}$ Zwiebel und $\frac{1}{4}$ Koriander in einen Mixer geben und auf höchster Stufe pürieren (ca. 30 sec.).
2. Zugedeckt gut kühlen.
3. Restliche Zutaten klein würfelig schneiden. Mit der pürierten Masse vermischen, würzen und kalt stellen.
4. Gazpacho in einer gekühlten Schale anrichten und mit Koriander garniert servieren.