



# ERDBEER-GAZPACHO



## QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>125 g</b>	QimiQ Classic
<b>500 g</b>	Erdbeeren
<b>180 g</b>	Gurke, geschält
<b>100 g</b>	rote Zwiebel(n)
<b>5 g</b>	Koriander
<b>10 g</b>	Petersilie
<b>1 EL</b>	Rotweinessig
	Zitronensaft, von 1/2 Zitrone
<b>10 ml</b>	Olivenöl Extra Vergine
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
	Schwarzer Pfeffer, gemahlen
<b>1 kleine</b>	Knoblauchzehe(n), gepresst
	Basilikum, frisch
<b>1 Spritzer</b>	scharfe ChilisaUCE

## ZUM GARNIEREN

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

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic,  $\frac{3}{4}$  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 durchkühlen lassen.
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.