



ERDBEER-GAZPACHO



QimiQ VANTAGGI

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



25



semplicement

INGREDIENTI PER 4

125 g	QimiQ Classic
500 g	Fragole
180 g	Cetriolo,
100 g	Cipolla rossa (Cipolle rosse)
5 g	Coriandolo
10 g	Prezzemolo
1	Aceto di vino rosso
	Succo di limone, von 1/2 Zitrone
10	Olio d'oliva extra vergine
1	Sale
	Pepe nero,
1	Dente d'aglio,
	Basilico,
1	Hot sauce

ZUM GARNIEREN

Foglie di coriandolo

PREPARAZIONE

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.