

Gurkengazpacho

Bio Kochbox KW 38



Gurkengazpacho



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 2 Gurken
- 1 Schalotte
- Saft einer halben Zitrone
- Zitronenabrieb
- Minze
- Basilikum
- 1 veganer Feta

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 50 g Pinienkerne

Zubereitung:

Die Gurken schälen und grob in Stücke schneiden. Die Schalotte putzen und halbieren. Gurke, Schalotte, Öl und Zitronensaft und -abrieb miteinander pürieren. Minze und Basilikum hacken und größtenteils in die Gazpacho geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Feta-Käse achteln und in die Gazpacho geben. Mit den restlichen gehackten Kräutern garnieren.