



Tomaten-Pfirsich Gazpacho

mit Avocado und Feta



ca. 20min



4 Personen

It's summer time! Mit diesem Gericht bringen wir den Sommer auf eure Teller: Erfrischende Gazpacho - eine kühle Suppe aus Südsanien, die traditionell aus rohem Gemüse zubereitet wird. Wir mischen als besondere Note noch frische Pfirsiche mit dazu und servieren die Suppe ganz traditionell mit Brotstreifen, einem würzigen Feta-Topping und Avocadostreifen! ¡buen provecho!

Was du von uns bekommst

- Fladenbrot ^{1,11}
- Tomaten
- Zwiebel
- Petersilie
- Feldgurke
- scharfe Gemüsemischung
- Feta ⁷
- Avocado
- Pfirsich

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Messbecher
- Sparschäler
- Stabmixer

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 590.0kcal, Fett 35.3g, Eiweiß 19.6g, Kohlenhydrate 43.1g



1. Gemüse schneiden

Tomaten halbieren, Strunk herausschneiden, dann in grobe Stücke schneiden. Die **Pfirsiche** halbieren, entkernen und ebenfalls in 2cm Stücke schneiden. **Zwiebel** halbieren und klein würfeln. **Gurke** schälen und in dünne Scheiben schneiden.



4. Feta würfeln

Den **Feta** in mundgerechte Würfel schneiden, ca. 1-2cm groß. Die **Petersilie** ohne harte Stiele fein hacken. **Feta** und **Petersilie** vorsichtig vermengen.



2. Gemüse vermengen

Das **Brot** in 1-2cm dicke Scheiben schneiden. **Gemüse** aus **Schritt 1** mit 2TL Salz würzen und die **Tomaten** kräftig zerdrücken, sodass reichlich Saft austritt.



5. Avocado schneiden

Die **Avocado** längs um den Kern herum durchschneiden, den Kern entfernen. Das **Avocadofruchtfleisch** in dünne Streifen einschneiden, dann mit einem Löffel aus der Schale herauslösen.



3. Gazpacho pürieren

Nun das **Gemüse** in einen hohen Topf oder eine Rührschüssel geben und mit dem Stabmixer mehrere Minuten sehr fein pürieren. Evtl. 100ml Wasser zugeben, falls die Masse nicht genug Saft hat. Mit 2-3EL Olivenöl und 2EL Essig verfeinern, evtl. mit Salz und je nach gewünschtem Schärfegrad mit der **Gewürzmischung** abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen.



6. Anrichten

Die kalte **Gazpacho** in Schalen oder tiefe Teller gießen, ein wenig **Feta** und **Avocadostreifen** als Einlage mittig hineingeben und ein paar Tropfen Olivenöl darüber geben. Das **Brot** und die übrige Einlage dazu servieren.