

# Grüne Gazpacho mit Staudensellerie

🕒 ca. 20 Minuten III leicht



Bild: Jessica Diesing für BVEO

## Zubereitung

Das Weißbrot toasten und in Stücke schneiden. Das Gemüse ebenfalls in Stücke schneiden. Alles zusammen mit dem Wasser in einen Blender geben und sehr gründlich mixen. Alternativ kann man natürlich auch einen Pürierstab benutzen. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Sonnenblumenkerne bei mittlerer Hitze ohne Fett in einer Pfanne anrösten, bis sie leicht gebräunt sind. Zum Servieren die Kerne und einen guten Schuss Olivenöl auf die Gazpacho geben.

## Zutaten für 2 Portionen:

### Für die Gazpacho:

- 4 Stangen Sellerie
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 Salatgurke
- 1 gelbe Paprika
- 100 g Weißbrot
- 350 ml gekühltes Wasser
- Pfeffer, Salz

### Außerdem:

- 75 g Sonnenblumenkerne
- Olivenöl

# Grüne Gazpacho mit Staudensellerie



© Jessica Diesing für BVEO



© Jessica Diesing für BVEO



© Jessica Diesing für BVEO



© Jessica Diesing für BVEO



© Jessica Diesing für BVEO

**Bitte beachten Sie:** Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.