

Mein Garten- Gazpacho Shot

Eine kreative Genussidee zum Barbecue: Leckerer, cooler Sommer-Shot als Begleitung zum saftigen Steak, aber vor allem eine tolle Erfrischung zum Veggie-Grillen! Gekühlt serviert – ein bunter und frischer Eyecatcher.

🌱 vegan ⌚ Zubereitungszeit: etwa 10 Min. III einfach



AROMEN:
GARTEN-
FRISCH,
KRÄUTER



Bilder: © Florian Fuchs / Martin Pretzlaw für BVEO

Zutaten:

- 1 Zucchini, in grobe Stücke geschnitten, ungeschält
- 1 grüne Paprika, in grobe Stücke geschnitten
- 100 g Spinat, grob gehackt
- 1 Bund Petersilie, grob gehackt
- 3 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 200 ml Wasser
- 2 EL Kürbiskernöl
- ½ EL Agavendicksaft
- Saft von einer Zitrone
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Pürierstab oder dem Mixer fein mixen und mit Pfeffer und eventuell noch etwas Sojasauce abschmecken. Eisgekühlt mit Eiswürfel servieren.

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.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Kaiserdamm 13
14057 Berlin