

## Avocado - Gazpacho

**Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
 lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



|              |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>     | <b>Zitrone</b>                                            | <b>auspressen und den Saft aufbewahren.</b>                                                                                                                                                                                                 |
| <b>1</b>     | <b>Avocado</b>                                            | <b>waschen, entkernen und klein würfeln<br/>die Hälfte der Würfel für die Deko<br/>beiseite stellen</b>                                                                                                                                     |
| <b>1/2</b>   | <b>Salatgurke</b>                                         | <b>waschen, entkernen und klein würfeln<br/>einen Viertel beiseite stellen für Deko</b>                                                                                                                                                     |
| <b>4</b>     | <b>Cherry-Tomaten</b>                                     | <b>für die Deko halbieren</b>                                                                                                                                                                                                               |
| <b>30 cl</b> | <b>Gemüsebouillon</b>                                     | <b>Nun die Avocado- und Gurkenwürfel mit<br/>zu einer einheitlichen Masse pürieren<br/>und<br/>hinzufügen nochmals gut mischen, mit<br/>abschmecken und wenn nötig noch etwas<br/>Zitronensaft beifügen, dann in 4 Gläser<br/>abfüllen-</b> |
| <b>100 g</b> | <b>Sauren Halbrahm</b>                                    |                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>etwas</b> | <b>Zitronensaft<br/>Salz und Pfeffer</b>                  |                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>1 EL</b>  | <b>Olivenöl<br/>Salz und Pfeffer<br/>Basilikumblätter</b> | <b>Die für die Dekoration beiseitegelegten<br/>Gemüsewürfel, Cherry-Tomaten mit<br/>beträufeln, mit<br/>würzen und kurz vor dem Servieren auf<br/>das Gazpacho geben und frische<br/>darauf legen.</b>                                      |