



Grüne Gazpacho mit Bacon-Twisters

mit Avocado und frischen Kräutern



ca. 25min



2 Personen

Eine frische Gazpacho hat an heißen Tagen schon viele Gemüter abgekühlt! Die spanische Suppe wird heute im Handumdrehen aus frischer Paprika, Gurke, Sellerie, Avocado und duftenden Kräutern püriert und fein säuerlich abgeschmeckt. Am besten mundet sie, wenn du sie eiskalt aus dem Kühlschrank servierst. Als Bonus gibt es noch einen knusprigen Bacon-Knoblauch-Twister dazu, der dich ratzfatz um den Finger wickelt. Exquisito!

Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Packung Baconscheiben
- 1 gelbe Paprika
- 1 Minigurke
- 1 Stangensellerie ⁹
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Avocado
- 20g Basilikum & Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- 50g Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- kleiner Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenwaage
- Küchenpinsel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Die Suppe schmeckt kalt serviert besonders gut.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1020kcal, Fett 53.5g, Kohlenhydrate 106.8g, Eiweiß 24.8g



1. Knoblauch anbraten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. 50g Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen, dann den **Knoblauch** hinzufügen und 1-2Min. goldbraun anbraten. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.



4. Gemüse & Obst schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und grob würfeln. Die **Gurke** und den **Sellerie** ebenfalls grob würfeln. Die **Lauchzwiebel** in grobe Stücke schneiden. Die **Avocado** halbieren, den Kern entfernen und das **Fruchtfleisch** mit einem Löffel aus der Schale lösen.



2. Twisters vorbereiten

Den **Teig** ausrollen, das Papier abziehen und auf ein Backblech legen. Den **Teig** quer in **6 gleich große Streifen** schneiden. **Tipp:** Den **Teig** am besten zuerst quer halbieren und dann beide Hälften in 3 Streifen schneiden. Auf jeden Streifen **1 Baconscheibe** legen.



5. Kräuter vorbereiten

Die **1/2 der Basilikum- und Petersilienblätter** für die Garnitur abzupfen und beiseitelegen, dann die **restlichen Kräuter samt Stängeln** grob schneiden.



3. Twisters backen

Die **Teigstreifen** eindrehen und auf dem Backblech verteilen, dann mit der **Knoblauchbutter** bestreichen und im Ofen in 12-13Min. goldbraun und knusprig backen.



6. Suppe pürieren

Die **geschnittenen Kräuter**, das **Gemüse** und die **Avocado** in einem hohem Gefäß mit 150ml Wasser, 2EL Essig und 1/2TL Salz fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Essig nach Geschmack würzen. Nach gewünschter Konsistenz ggf. löffelweise Wasser zugeben. Die **Gazpacho** auf Teller verteilen, mit den **übrigen Kräutern** garnieren und mit den **Bacon-Twisters** servieren.