



Grüne Gazpacho mit Bacon-Twisters

mit Avocado und frischen Kräutern



ca. 25min



3-4 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
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 2 Packungen Baconscheiben
- 2 gelbe Paprika
- 1 Gurke
- 2 Stangensellerie ⁹
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Avocados
- 40g Basilikum & Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- 100g Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- kleiner Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenwaage
- Küchenpinsel

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

Kochtipps

Die Suppe schmeckt kalt serviert besonders gut.

Allergene

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

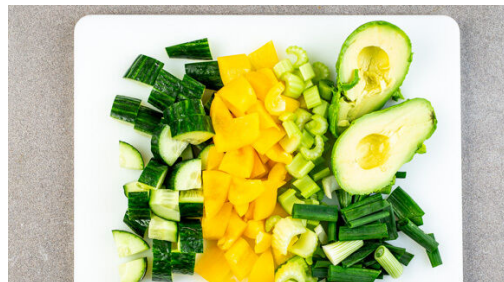
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1013kcal, Fett 53.5g, Kohlenhydrate 105.4g, Eiweiß 24.5g



1. Knoblauch anbraten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. 100g 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 **Lauchzwiebeln** in grobe Stücke schneiden. Die **Avocados** halbieren, die Kerne entfernen und das **Fruchtfleisch** mit einem Löffel aus der Schale lösen.



2. Twisters vorbereiten

Die **Teige** ausrollen, das Papier abziehen und auf je ein Backblech legen. Die **Teige** quer in je **6 gleich große Streifen** schneiden. **Tipp:** Die **Teige** 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 den Backblechen verteilen, dann mit der **Knoblauchbutter** bestreichen und im Ofen in 12-13Min. goldbraun und knusprig backen. Die Position der Bleche ggf. nach der Hälfte der Zeit tauschen.



6. Suppe pürieren

Die **geschnittenen Kräuter**, das **Gemüse** und die **Avocados** in einem hohen Gefäß oder mittelgroßen Topf mit 300ml Wasser, 4EL Essig und 1TL Salz fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Nach gewünschter Konsistenz ggf. löffelweise Wasser zugeben. Die **Gazpacho** auf Teller verteilen, mit den **übrigen Kräutern** garnieren und mit den **Bacon-Twisters** servieren.