

# Gurken-Gazpacho

## Zutaten

- 1 Gurke
- 1 gelbe Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Avocado
- 2 Frühlingszwiebeln
- Minze Blätter
- 150 ml (veganer) Joghurt
- 2 EL weißer Balsamico
- Salz
- Pfeffer



## Hinweise und Zubereitung

Die Gurke längs halbieren und mit einem Löffel entkernen. Anschließend in grobe Stücke schneiden.

Die Paprika waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Avocado sowie Knoblauch ebenfalls in Stücke schneiden und die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Alle Zutaten miteinander pürieren, bis sie eine sämige Flüssigkeit ergeben.

Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls es zu dickflüssig geworden ist, einfach mit etwas Wasser verdünnen.

Mindestens 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis das Gazpacho vollständig abgekühlt ist.

Solange Kohlenhydrate erlaubt sind, passt hier Vollkornbrot einfach perfekt dazu. Gerne auch als Croûtons zubereitet.