

GAZPACHO



Zubereitung : 10 min - **Ruhen :** -- **Garen :** -- **Material :** Extra Press-Einsatz ou saffilter

Zutaten : 4 personen

- 600 g reife Tomaten - ¼ Salatgurke - ¼ rote Paprika - ½ Knoblauchzehe - 2 EL Olivenöl - Salz & Pfeffer

1. Das Gemüse waschen. Die Gurke schälen und die Paprika entstielen.
2. Das Gemüse in Stücke schneiden und den Knoblauch schälen.
3. Für eine sämige Beschaffenheit sämtliche Zutaten mit dem Extra-Press-Einsatz entsaften (für eine flüssigere Beschaffenheit den Saffilter verwenden).
4. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.
5. Mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

Juice Expert 2 ■