

# Gelbe Gazpacho



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
- 2 ERNTEKRONE gelbe Paprika
- 1 ERNTEKRONE rote Zwiebel
- $\frac{3}{4}$  Dose ERNTEKRONE Mais
- $\frac{1}{2}$  ERNTEKRONE Gurke
- 100 ml SURF Mineralwasser (optional)
- 4 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 1 EL BIO SONNE Saft einer Zitrone
- 1 TL Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer
- 1 Prise COOK! Chili
- 
- 2 Scheiben GOLDBLUME Toast
- $\frac{1}{4}$  Dose ERNTEKRONE Mais
- 2 EL BELLUCCINO Olivenöl

## ZUBEREITUNG:

1. Zunächst das Gemüse putzen und in grobe Stücke schneiden – dann zusammen mit Olivenöl, Gewürzen und Zitronensaft im Mixer zerkleinern.
2. Bei Bedarf noch etwas Mineralwasser zufügen, falls man die Suppe flüssiger bevorzugt.
3. Anschließend das Brot in mundgerechte Würfel schneiden und in Olivenöl goldbraun rösten.
4. Dann zusammen mit der Suppe und Mais als Topping servieren.

