GELBE SUNGOLD™ KIWI-GAZPACHO

GELBE SUNGOLD™ KIWI-GAZPACHO

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Zespri™ SunGold™ Kiwis
400 g gelbe Paprika
200 g Gurke
200 g Staudensellerie
2 EL weiβer Balsamico
1 El Ahornsirup
3 EL Olivenöl extra vergine
½ rote Peperoncini
8 Scheiben Ciabatta
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kiwis schälen, von einer Kiwi vier Scheiben als Topping zur Seite legen, den Rest grob würfeln. Paprika waschen und halbieren, Stiel, Kerne und weiβe Innenwände entfernen, das Fruchtfleisch grob würfeln. Gurke schälen, 40 g für das Topping fein würfeln, den Rest grob würfeln.

2. Staudensellerie putzen, waschen und die Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Den Rest in grobe Scheiben schneiden.

3. Kiwi-, Paprika- und Gurkenwürfel zusammen mit den Staudenselleriescheiben und 2 EL Olivenöl in einem Mixer fein pürieren, evtl. noch 50 bis 100 ml Wasser zufügen. Die Gazpacho mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken. Anschlieβend für 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4. Für das Topping Peperoncini waschen, in feine Würfel schneiden und Peproni mit Gurkenwürfeln mischen.

5. Kurz vor dem Servieren zwei Scheiben Ciabatta in Würfel schneiden und mit 3 EL Olivenöl in einer Pfanne rundum knusprig rösten, dann in eine Schale umfüllen. Die restlichen Scheiben mit jeweils 1 EL Olivenöl beträufeln und in der Pfanne von beiden Seiten knusprig braten.

6. Zum Servieren die eisgekühlte Gazpacho in Schalen füllen. Mit jeweils einer Kiwischeibe belegen. Gurken- und Peperonciniwürfelchen darüber streuen. Mit Staudensellerieblättchen garnieren. Ciabattascheiben und -würfelchen dazu reichen.

Zubereitungsdauer: 20 Min.
Nährwerte pro Portion:
Energie 417 kcal / Kohlenhydrate 51 g / Fett 18 g / Protein 8 g

WWW.ZESPRI.COM