

FROZEN GAZPACHO

aus der Ninja Slushi

Perfekt für heiße Sommertage!



Zutaten 4 Portionen

- 800 g reife Tomaten
 - 1 rote Paprika
 - ½ Salatgurke
 - ½ kleine rote Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
 - 2 EL Olivenöl
 - 2 EL Weißweinessig
 - 1 TL Salz
 - Pfeffer optional Tabasco
 - Basilikumblätter
 - **Garnitur:** Gurkenwürfel, Tomatenwürfel
- Basilikum, Olivenöl

Zubereitung:

1. Wasche Tomaten, Paprika und Gurke gründlich. Schneide das Gemüse zusammen mit der geschälten Zwiebel und Knoblauchzehe in grobe Stücke und gib alles mit Olivenöl, Weißweinessig, Salz und Pfeffer in deinen Ninja Blender.
2. Püriere die Zutaten auf hoher Stufe für etwa 60–90 Sekunden, bis eine feine und cremige Gazpacho entsteht. Schmecke sie anschließend nach Belieben mit etwas Salz, Pfeffer oder Essig ab.
3. Stelle die Gazpacho für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank, damit sie vollständig durchkühlt. Je kälter die Mischung ist, desto schneller gelingt später die Frozen-Konsistenz.
4. Fülle die gut gekühlte Gazpacho in den Behälter deines Ninja Slushi und wähle das passende Slushi-Programm. Die Maschine verwandelt die Suppe in wenigen Minuten in eine herrlich erfrischende Frozen Gazpacho.
5. Verteile die geeiste Gazpacho auf gekühlte Gläser oder kleine Schalen und garniere sie nach Belieben mit Gurken- und Tomatenwürfeln, Croûtons, frischem Basilikum und einem Schuss Olivenöl.