Cellagon®

FRUCHTIGES SOMMER-GAZPACHO

ZUTATEN

für 4 Portionen

1 Glas	Paprika (300 g Abtropfgewicht)
1 kg	reife Tomaten
1/2	Salatgurke
1	gelbe Paprika
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
200 ml	Maracujasaft
2 EL	Balsamicoessig
2 EL	Olivenöl
1 EL	Cellagon Omega-3 Algenöl (pur)
3 Stängel	Basilikum
Salz und Pfeffer	

ZUBEREITUNG

- Hilfsmittel: Topf, Pfanne, Pürierstab
- Tomaten waschen, kreuzweise einschneiden und 1 Minute in kochendes Wasser geben. Anschließend die Tomaten mit kaltem Wasser abschrecken, die Haut abziehen und abkühlen lassen.
- Knoblauchzehen und Zwiebel schälen, fein würfeln und zusammen mit 2 EL Olivenöl in einer Pfanne andünsten.
- Mit 2 EL Balsamicoessig ablöschen und ebenfalls abkühlen lassen.
- Die Paprika abgießen, die geschälten Tomaten halbieren und den Strunk entfernen. Beides gemeinsam in eine große Schüssel geben und pürieren.
- Anschließend Knoblauch und Zwiebeln unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann 2 Stunden ziehen lassen.
- Kurz vor dem Servieren die Gurke und die gelbe Paprika gründlich waschen und in kleine gleichmäßige Würfel schneiden.
- Basilikum fein hacken. 200 ml Maracujasaft, den gehackten Basilikum und 1 EL Cellagon Omega-3 Algenöl (pur) in die Gazpacho einrühren und erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mit den frischen Gemüsewürfeln anrichten.