



Rezept

KISAG
KÜCHE

GAZPACHO ANDALUZ FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

ZUTATEN

- 200 ml Gemüsefond
- 1/3 Salatgurke
- 170 g Tomaten
- 1/2 rote Pepperoni
- 1 Knoblauchzehe
- 5 EL Tomatenmark
- 10 ml Zitronensaft
- 30 g Weissbrot
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 20 ml Olivenöl
- Chilisauce nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Das Gemüse fein hacken und gemeinsam mit den restlichen Zutaten im Standmixer fein pürieren. Olivenöl während des Mixens begeben. Nach Geschmack nachwürzen.

Durch Kisag Trichter & Sieb direkt in einen 0.5 L Kisag Whipper passieren. 1 Bläserkapsel einführen und kräftig schütteln. 1-2 Stunden kaltstellen.

→ **Tipp:** Mit gewürfelm Gemüse wie zum Beispiel Gurken, grünen Pepperoni und geschälten Tomaten garnieren und mit gegrillten Garnelen oder Fisch servieren.

Freude am Kochen!

Weitere Rezepte unter [kisag.ch](https://www.kisag.ch)