Gazpacho-shot mit einem tomaten-käse spieß

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Medium	Mit Freunden	1 pessoa

Ingredientes

- (1 Teelöffel) Gallo Essig Balsamico aus Modena
- Gallo Natives Olivenöl Extra Reserva
- 2 reife Tomaten
- 1/4 Salatgurke
- 1/4 Zwiebel
- 1 Kirschtomate
- 3 Mini Mozzarellabällchen
- Oregano

Modo de preparação

1. Die reifen Tomaten (geschält und entkernt), die Salatgurke (geschält), die Zwiebel und den Gallo Essig mit einem Mixer mischen, bis das Ganze eine cremige Konsistenz bekommt.
2. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Eis hinzufügen bis der Gazpacho die erwünschte Konsistenz erreicht.
4. Gazpacho in ein durchsichtiges Glas einfüllen und das Gericht mit Gallo Nativem Olivenöl Extra Reserve und mit Oregano abschmecken.
5. Gazpacho-Shot sehr kalt mit Mozzarella- und Kirschtomatespießchen auf dem Glas servieren.

Produtos utilizados

Balsamico aus Modena

Balsamico-Essig

Reserva

Natives Olivenöl Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide