

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Kopfsalat-Gazpacho**

(c) 123rf



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Kopfsalat rüsten
- Salatgurke, Tomaten und grüne Peperoni waschen, rüsten und in gleichmässige Stücke schneiden
- Die Kopfsalatblätter in siedendem Wasser ca. 10 Sekunden blanchieren und in Eiswasser abschrecken
- Alle Zutaten zusammen ca. 2 Minuten mixen
- Die Gazpacho durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die Schale und Saft einer halben Limette dazugeben und kühlstellen
- Die Gazpacho kühl in einem Glas servieren

Zutaten

1	<i>Kopfsalat</i>
1	<i>Salatgurke</i>
2	<i>Tomaten</i>
2	<i>Grüne Peperoni</i>
80 g	<i>Blattspinat</i>
30 g	<i>Basilikum</i>
70 g	<i>Olivenöl</i>
2 EL	<i>weisser Balsamico</i>
½	<i>Limette</i>
	<i>Pfeffer, Salz</i>