

1A+1B

Vegetarisch

## Grüne Gurken-Gazpacho



Zubereitungszeit  
145 minuten



Portionen  
Voor 1 persoon

### Zubereitungsart

- 1 Die Gurke in Stücke schneiden, Zwiebel würfeln und Knoblauch pressen. Das Olivenöl in einem tiefen Topf erhitzen und Knoblauch und Zwiebel sanft andünsten. Die Gurke hinzufügen und kurz mitbraten. Die Brühe hinzufügen und ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen. Dann die Sahne und die frischen Kräuter hinzufügen und noch kurz aufwärmen. Mit dem Stabmixer zu einer glatten Suppe pürieren. Außerhalb des Kühlschranks abkühlen lassen und dann mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen damit die Gazpacho gut kalt werden kann.

### Zutaten

- ☐ 125 ml PS. Food & lifestyle kruidenbouillon
- ☐ 300 g Gurke
- ☐ ¼ Zwiebel
- ☐ ½ Knoblauchzehe
- ☐ 2 EL Kochsahne light
- ☐ 1 TL Zitronensaft
- ☐ ½ EL Olivenöl
- ☐ 2,5 g frisches Basilikum
- ☐ 2,5 g frischer Dill

### Nährwerte pro Person

|               |          |
|---------------|----------|
| Energie       | 124 kcal |
| Kohlenhydrate | 8 g      |
| Fett          | 8 g      |
| Ballaststoffe | 2 g      |
| Eiweiß        | 2 g      |