



Mehr Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipps
Foto © 123rf



Vorspeise

Mango-Gazpacho

Zutaten

Für 4 Personen

Gazpacho

1 Stk. grüne Chili
halbe Schalotte
halbe Gurke
500 ml Gemüsebouillon
250 g Mangopüree
wenig Zitronensaft
wenig Olivenöl
wenig Salz und Pfeffer
wenig Tabasco

Garnitur

halbe Mango
1 Stk. Toastscheibe
wenig Olivenöl
wenig frischer Koriander

Zubereitung

1. Grüne Chili, Schalotte und Gurke waschen und klein schneiden.
2. Alle Zutaten für die Gazpacho mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.
3. Die kalte Suppe für mindestens 30 Minuten kühl stellen.
4. Für die Garnitur Toastscheibe in kleine Würfel schneiden, salzen und mit Olivenöl anbraten.
5. Koriander fein hacken und die Mango fein würfeln.
6. Mangowürfel, Koriander und Brotwürfel mischen und auf der gekühlten Gazpacho servieren.