



## Möhren-Ingwer Gazpacho

(für 4 Personen):

360 g Möhren

120 g Flaschentomaten

120 g rote Paprikaschote

1/2 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL frisch gehackter Ingwer

Saft 1/2 Zitrone

250 ml Wasser

100 ml Mandarine-Mandel-Sherry Crema Essig

3 EL Mallorquin Salsa

frisch gemahlener schwarzer und weißer Pfeffer

2 EL Olivenöl oder Alba Öl (zum rösten der Weißbrotwürfel)

Salz

Weißbrotwürfel

1 EL Sonnenblumenkerne

Minzblätter nach Geschmack

### Zubereitung:

Möhren putzen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Zwiebeln und Knoblauchzehen häuten und grob zerteilen. Paprikaschote waschen putzen und zerteilen. Ingwer schälen und raspeln.

Möhren mit etwas Wasser in den Mixer geben und fein pürieren. Tomaten, Paprikaschote, Zwiebel und Knoblauch zugeben und pürieren. Zitronensaft, Essig, restliches Wasser, Ingwer und Mallorquin Salsa zufügen und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Alles noch einmal gut pürieren. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

Zum Servieren die Weißbrotwürfel in ein wenig Öl goldbraun anrösten. Sonnenblumenkerne ohne Fett ebenfalls kurz anrösten.

Möhrengazpacho in einen tiefen Teller füllen. In die Mitte des Tellers Sonnenblumenkerne geben, drumherum die Weißbrotwürfel. Mit Minzblättchen garnieren.