

# Grüne Gazpacho mit Joghurtschaum und Thymian-Croûtons

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/08/05/grüne-gazpacho-mit-joghurtschaum-und-thymian-croûtons](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/05/grüne-gazpacho-mit-joghurtschaum-und-thymian-croûtons)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Gazpacho:

- 2 grüne Paprika
- 2 Salatgurken
- 1 Avocado
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Limetten
- 75 ml Gemüsefond
- 2 Zweige Minze
- Salz
- Cayennepfeffer

### Für den Joghurtschaum:

- 250 g Natur-Joghurt
- 2 Limetten
- Salz

### Für die Croûtons:

- 2 Scheiben Toast
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 1/2 Bund Thymian

## Zubereitung:

Für die Gazpacho die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Knoblauch häuten. Paprika und Gurken mit einem Sparschäler schälen, die Kerne und Strunk entfernen und das Fruchtfleisch zusammen mit dem Avocadofruchtfleisch fein pürieren. Ggf. etwas Gemüsefond hinzugeben, falls die Gazpacho zu dick sein sollte. Limette auspressen. Gazpacho mit Salz, Limettensaft und Cayennepfeffer kräftig abschmecken.

Für den Joghurtschaum Schale von 2 Limetten abreiben. Den Joghurt mit Salz und Limettenabrieb abschmecken und schaumig aufmixen.

Für die Croûtons die Rinde vom Toastbrot entfernen und das Brot in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Toastwürfel und die angedrückte Knoblauchzehe zugeben. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen ebenfalls dazugeben. Die Croûtons langsam knusprig braten. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Gazpacho in tiefe Teller füllen, mit Joghurtschaum beträufeln, die lauwarmen Croûtons darauf verteilen und mit in feine Streifen geschnittener Minze dekorieren und servieren.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Die Küchenschlacht vom 5. August 2016

Episode: Finale / Vorspeise