



Unser Bestes für Ihre Familie

Tomaten-Joghurt-Gazpacho TM 31

4 Portionen

6	Tomaten, vollreif, entkernt (ca. 500 g)
2 TL	Basilikumpesto
500 g	Joghurt
100 g	Tomatensaft
	Salz
	Pfeffer
1 Prise	Chilipulver
4	Scampis, geschält und entdarnt
	Olivenöl
4	Kerbelsträußchen <u>oder</u> Blattpetersilie

- Tomaten, Pesto, Joghurt, Tomatensaft, 1 TL Salz, 1/4 TL Pfeffer und Chilipulver in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 10** pürieren.
- Scampis einzeln auf kleine Spieße stecken, mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in Olivenöl braten.
- Suppe in 4 tiefen Tellern anrichten, Spießchen am Rand dazulegen und mit Kerbelsträußchen garnieren. Kalt servieren.



Thermomix