

# FrISChe schmecken

bei Globus



**Vorspeise**  
Nektarinen-Gazpacho



## Zutaten:

für 4 Portionen:

- 1 Paprikaschote (rot; 250 g)
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Zwiebel (rot)
- 300 g Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Nektarinen (300 g)
- 1 TL Currypulver (mild)
- 2 EL Sherryessig
- 2 EL Limettensaft
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Pinienkerne
- 6 Stiele Koriandergrün
- 2 EL Olivenöl



## Zubereitung:

Paprika schälen, vierteln und entkernen. Sellerie putzen und entfädeln. Paprika, Sellerie, Zwiebel, Tomaten und Knoblauch grob schneiden. Nektarinen halbieren, entsteinen und in Würfel schneiden. Paprika, Sellerie, Zwiebel, Tomaten, Knoblauch und Nektarinen mit 350 ml kaltem Wasser, Curry, Essig, Limettensaft und 1 TL Salz im Mixer sehr fein pürieren. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Korianderblätter von den Stielen zupfen. Suppe mit Öl beträufeln und mit Pinienkernen und Koriandergrün bestreut servieren.