



Ergüllü

# Gurken-Gazpacho mit Ergüllü Basilikum Creme

## Zubereitung

Gurke schälen, Spinat waschen und trocken schleudern. Avocado schälen und den Kern entfernen. Knoblauch schälen und Frühlingszwiebeln grob klein schneiden. **Ergüllü Basilikum Creme** zusammen mit allen Zutaten in einen Mixer geben oder mit dem Pürierstab in einem hohen Gefäß pürieren. Ca. 1 Stunde kühl stellen. Vor dem Servieren nochmal umrühren und abschmecken und nach Belieben mit Toppings servieren.

**Tipp:** Als Toppings eignen sich frische Kräuter (Dill/Basilikum), klein geschnittene Gurken/Tomaten und Croûtons.

## Zutaten für 4 Pers.

- 1 Gurke
- 100g frischer Babyspinat
- 1 Avocado
- 3 Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Bund frischer Dill
- 3 Stängel Basilikum
- 1 grüne Chili
- Saft einer ½ Bio-Zitrone
- 1 Packung Ergüllü Basilikum Creme
- 2 EL Weißweinessig
- 1 TL Salz
- 1 Prise frisch gemahlener Pfeffer