

Gazpacho – spanische kalte Gemüsesuppe



Menge, Zutaten	Zubereitung
1 Scheibe Toastbrot oder Weißbrot 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 4 Tomaten ½ Salatgurke 1 rote Paprika 1 gelbe Paprika 1 EL Essig 2 EL Olivenöl ¼ TL Salz Etwas Cayennepfeffer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rinde beim Brot entfernen und das Toastbrot in etwas Wasser einweichen 2. Zwiebel und Knoblauch fein hacken 3. Tomaten blanchieren, vierteln 4. Gurke schälen, längs halbieren, entkernen 5. Paprika entkernen <ul style="list-style-type: none"> • Jeweils etwas Gurke, Paprikaschote klein würfeln und für die Garnitur aufbewahren • Den Rest des Gemüses im Mixer fein pürieren • Das Weißbrot ausdrücken und mit pürieren • Etwas Wasser zugeben, bis alles dickflüssig ist • Essig, Olivenöl, Salz, Cayennepfeffer untermixen
Zum Garnieren: Petersilienblätter oder Basilikum	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Die kalte Suppe in kleine Gläschen abfüllen ✓ Mit dem gewürfelten Gemüse und Petersilien- oder Basilikumblättern garnieren ✓ Kühl stellen



Gazpacho ist eine schmackhafte Erfrischung an heißen Sommertagen