

KLASSISCHE GAZPACHO FÜR WARMER SOMMERTAGE

ZUTATEN

4 Personen

1 Gurke
2 gelbe Paprika
2 rote Paprika
6 Tomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 Scheiben Vollkorntoast
500 ml Tomatensaft
50 ml Olivenöl
1 Zitrone
1 EL Paprikapulver
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Basilikum zur Garnitur

ZUBEREITUNG

1. Das Gemüse gründlich waschen. Die Gurke schälen, längs halbieren und entkernen.
2. Von der Gurke und der Paprika jeweils ein Viertel beiseitelegen, den Rest grob würfeln.
3. Die Tomaten mit einem Kreuz am Strunk einritzen, in kochendem Wasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Danach die Haut entfernen, entkernen und vierteln.
4. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln.
5. Das Toastbrot entrinden und in ca. 5 EL Tomatensaft einweichen.
6. Die Zitrone auspressen und den Saft der Zitrone mit dem gewürfelten Gemüse, dem eingeweichtem Toastbrot, dem Olivenöl, dem restlichen Tomatensaft und dem Paprikapulver fein pürieren. Danach kalt stellen!
7. Die Viertel der Paprika und Gurke fein würfeln und die Suppe nach dem Abschmecken gemeinsam mit dem Basilikum garnieren.

*Wir wünschen
guten Appetit!*

