

Gazpacho – Kalte Gemüsesuppe (für 4 Portionen)

Zutaten:

750 g vollreife Tomaten
1 Zwiebel
3 EL Sherryessig
1 Salatgurke
2 Paprikaschoten (gelb und grün)
1 Knoblauchzehe
200 ml Wasser
3 EL Olivenöl
2 Scheiben Weißbrot
Salz und Pfeffer

So geht's:

- 1) Tomaten überbrühen, pellen, halbieren und die Stielansätze herausschneiden. Kerne herauskratzen und Tomatenfleisch würfelig schneiden.
- 2) Knoblauch und Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Paprika und Gurke halbieren, Kerne herauskratzen und ebenfalls würfelig schneiden. Jeweils 1/3 von jeder Gemüsesorte kühl stellen.
- 3) Weißbrot in Wasser einweichen und ausdrücken. Mit dem restlichen Gemüse in einen Mixer geben und pürieren. Mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Wasser auffüllen und die Suppe im Kühlschrank gut durchkühlen.
- 4) Vor dem Servieren nochmals gut durchrühren und abschmecken. In gekühlten Tellern mit krossem Weißbrot und den restlichen Gemüsewürfelchen in einem extra Schälchen servieren.

Küchenwerkzeug:

1 Schneidebrett
1 Gemüsemesser
1 Messbecher
1 Pürierstab
1 Hoher Mixbecher

Guten Appetit!