

Gazpacho – ideal für die Sommerzeit

für 4 Portionen brauchen Sie

1 mittelgroße Salatgurke
300 g Tomaten
je 1 rote und grüne entkernte Paprikaschote
2 große Gemüsezwiebeln
1 TL fein gehackter Knoblauch
2 Tassen zerriebenes Weißbrot
2 EL Rotweinessig
2 gestrichene TL Salz
 $\frac{1}{2}$ Liter Wasser
2 TL Olivenöl
 $\frac{1}{2}$ TL Paprikamark oder Chilisauce



und so wird 's gemacht

1. Die Gemüse putzen und in grobe Stücke zerteilen.
Mit den übrigen Zutaten im Mixer oder mit dem Pürierstab zerkleinern.
2. Die Suppe für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
3. Vor dem Servieren gut durchrühren und auf Teller verteilen.
4. Mit Würfeln von entrindetem Brot, Zwiebel, Paprika und Gurke garnieren.

Wir wünschen guten Appetit!