Gazpacho (Kalte Tomatensuppe)

ZUTATEN

1,2 kg reife Tomaten

¼ kg Salatgurken

150 g Paprika

60 g Zwiebel

1 Zwiebel Knoblauch

1 Scheibe entrindetes Weißbrot

1 TL Weinessig

Olivenöl, Kümmel, Tomatensaft, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Tomaten und Gurken schälen und entkernen (Tomaten eventuell vorher in Heißwasser abschrecken), Paprika entkernen und weiße Trennwände entfernen.

Zwiebel schälen; Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel und Weißbrot in kleine Stücke schneiden und mit Knoblauch, etwas Olivenöl, Essig, Kümmel, Tomatensaft, Salz und Pfeffer marinieren.

Alles zusammen im Mixer fein pürieren und kaltstellen. In ebenfalls geeisten Tassen servieren.

© 1-Gazpacho.docx