

Gazpacho

Rezept für vier Personen

„Gazpacho“ ist eine erfrischende kalte Tomatensuppe, perfekt für heiße Tage.

Zutaten

1 kg reife Tomaten
1 Gurke
1 rote Paprika
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
2 EL Rotweinessig
500 ml kaltes Wasser (je nach gewünschter Konsistenz)
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Frisches Basilikum oder Petersilie zum Garnieren (optional)

Zubereiten

Tomaten waschen und grob hacken. Gurke schälen (oder ungeschält lassen, wenn sie bio ist) und in Stücke schneiden. Paprika entkernen und in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob hacken.

Alle vorbereiteten Zutaten in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben. Olivenöl, Rotweinessig, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles zu einer glatten Suppe pürieren. Das Wasser nach Bedarf hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Noch einmal abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Die Gazpacho mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen, damit sie schön erfrischend ist.

Servieren

In Schalen oder Gläser füllen und nach Belieben mit frischem Basilikum oder Petersilie garnieren. Optional kann man noch kleine Würfel von Gurke, Paprika oder geröstetem Brot als Beilagen dazu servieren.