Selbstgemachtes.de

Gazpacho (kalt)

für ca. 8-10 Suppentassen,
von Karin Reichelt

Zubereitung:

2 grüne Paprikaschoten, **2 rote Paprikaschoten**	waschen und klein schneiden .
1-2 mittlere grüne Salatgurken	schälen, Kerne entfernen und klein schneiden.
1 mittlere Zwiebel, **500 g Tomaten** ***oder*** **1 große Büchse geschälte Tomaten**	klein schneiden und zusammen mit der Gurke und den Paprika im Mixer stark zerkleinern.
3-4 Brötchen *oder* **entsprechende Menge Weißbrot**	wird mit Wasser eingeweicht und kommt ebenfalls leicht ausgedrückt in den Mixer.
3-4 Knoblauchzehen, **3 El Olivenöl,** **Salz,** **etwas Weinessig,** **etwas Chili** ***oder* Sambal Oelek**	ebenfalls in den Mixer geben. Ist alles durchgemixt kommt die Masse in eine Schüssel. Mit Essig, Schärfe und Knoblauch evtl. nachwürzen. Das ganze muss im Kühlschrank gut durchziehen

Serviervorschlag:

Von den Gemüsezutaten kleine Würfel schneiden und mit etwas in Öl geröstete Weißbrotwürfel in kleine Schüsselchen füllen und mit dazu reichen. Von jedem der Zutaten einen Teelöffel auf die Suppe geben. Schmeckt an heißen Tagen wie ein Urlaub am Meer.