

Gazpacho

Wie wäre es an heißen Sommertagen mit ein bisschen Ferienfeeling in der einheimischen Küche. Reisen wir in Gedanken nach Andalusien in die südlichste Region Spaniens und bereiten ein Gazpacho zu.

Die frischen Zutaten wie Tomaten, Gurken, Peperoni, Chili und Basilikum findet man im eigenen Garten oder auf dem Markt. Gazpacho ist laut Wikipedia eine spanische kalte Suppe aus ungekochtem Gemüse. Wer es gerne feurig mag, der spart nicht mit Chili und Tabasco.



800g Tomaten ½ Peperoni rot, entkernt evtl. 1 Chilischote, entkernt 150g Gurke, geschält und entkernt 1dl Gemüsebouillon, kalt 1dl Rotwein	im Mixer pürieren und durchs Passe vite oder ein Sieb streichen, nach Bedarf verdünnen
Salz, Pfeffer, Tabasco	abschmecken, 2 Std. kühl stellen
frischer Basilikum	Suppe anrichten und mit Basilikum garnieren
separat dazu servieren	Brotcroûtons Peperoniwürfeli Ei, gekocht, in Würfeli Nature Joghurt