

REZEPT

vegan | sommer

GAZPACHO KALTE SUPPE

ZUTATEN

- ca. 1/2 kg reife Paradeiser (Tomaten)
- Gurke
- Paprika
- 2-4 Knoblauchzehen klein gehackt
- 200-250 ml Tomatensaft
- 2 Scheiben Weißbrot
- 120 ml Olivenöl
- Tabasco
- Balsamico
- Salz & Pfeffer
- Garnitur: Getoastete Weiß- oder Schwarzbrotwürfel (mein Special)

SO GEHT'S

- Paradeiser (Tomaten), Paprika und Gurke klein würfeln und gemeinsam mit Knoblauch, Tomatensaft, Weißbrot, Olivenöl und Salz über Nacht marinieren oder mindestens 1-2 Stunden.
- Am nächsten Tag alles gut mixen.
- Wer es lieber feiner mag, der passiert die Suppe durch ein grobes Sieb.
- Danach mit Balsamico, & ein paar Spritzern Tabasco und Pfeffer würzen.
- Für die Ruck-Zuck Garnitur packe ich schnell ein paar Scheiben Brot in den Toaster und schneide sie danach in Würfel.
- Wenn es sehr heiß ist, gebe ich manchmal noch ein paar Eiswürfel in die Suppe, bevor ich sie in die Kühltasche gebe. Ich finde sie schön kalt serviert einfach wunderbar erfrischend, ein paar Eiswürfel stören den Geschmack nicht.

