

Gemüse - Gazpacho

Bei uns im Sommer sehr beliebte kalte Suppe

4 Portionen

10 mittelgrosse
Tomaten
1 grüner Peperone
(Paprikaschote)
1 Gurke
1 kleine Zwiebel,
fein gehackt
2 Knoblauchzehen,
fein geschnitten
1 EL Apfelessig
2 EL Ketchup
3 EL Olivenöl
Kräutersalz, Pfeffer
1 TL Sambal Oelek
1 Prise Zucker

Die Tomaten übers Kreuz einschneiden, ca. 1 Minute in kochendes Wasser geben, herausnehmen und mit eiskaltem Wasser abschrecken. Häuten, mitsamt dem Saft in eine grosse Schüssel oder in den Mixer geben. Den Peperone in sehr feine Würfel schneiden. Die Gurke schälen und ebenfalls würfeln.

Zwiebeln, Knoblauch, die Hälfte der Gurkenwürfel, Essig, Ketchup, Olivenöl und die Gewürze zu den Tomaten geben und kräftig mixen.

Die restlichen Gurkenwürfel sowie die Peperoniwürfelchen in die Suppe geben. Nach Belieben pikant abschmecken.



Tip:

Mit Brotcroûtons servieren, evtl. mit etwas gutem Rotwein verfeinern.