

Gazpacho

Die Erfrischung für heiße Tage.



35 Min

Aktive Zeit



155 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

SUPPE

- 1 kg reife Tomaten, in Stücken **Saison**
- 1/2 rote Peperoni, 1/2 in Stücken, Rest beiseitegestellt **Saison**
- 1/2 gelbe Peperoni, 1/2 in Stücken, Rest beiseitegestellt **Saison**
- 1 Zwiebel, grob gehackt **Saison**
- 2 Knoblauchzehen, grob gehackt **Saison**
- 1 Peperoncino, entkernt, grob geschnitten
- 1 dl Gemüsebouillon
- 60g Brot vom Vortag, in kleinen Stücken
- Salz, Pfeffer
- 1 Salatgurke, geschält, entkernt in Stücken **Saison**
- 4 EL Olivenöl
- 3 EL Rotweinessig
- 1 Prise Zucker

GARNITUR

- 1 EL Butter
- 30g Brot vom Vortag, in Würfeli
- 1/2 rote Peperoni, in Würfeli **Saison**
- 1/2 gelbe Peperoni, in Würfeli **Saison**
- 1/2 Bund glattblättrige Petersilie, grob gehackt **Saison**

Und so wird's gemacht

1 von 2

SUPPE

Tomaten und alle Zutaten bis und mit Brot in einer Pfanne aufkochen, würzen, ca. 2 Stunden auskühlen lassen. Gurke und alle restlichen Zutaten bis und mit Zucker dazugeben, fein pürieren. Zugedeckt über Nacht kühl stellen.

GARNITUR

Butter in einer Bratpfanne schmelzen, Brotwürfel ringsum ca. 3 Minuten knusprig braten. Suppe anrichten, Brotwürfel, Peperoni und Petersilie darüber streuen.

Dazu passt ein frisches Baguette.