

## Gazpacho – ideal für die Sommerzeit

### für 4 Portionen brauchen Sie

- 1 mittelgroße Salatgurke
- 300 g Tomaten
- je 1 rote und grüne entkernte Paprikaschote
- 2 große Gemüsezwiebeln
- 1 TL fein gehackter Knoblauch
- 2 Tassen zerriebenes Weißbrot
- 2 EL Rotweinessig
- 2 gestrichene TL Salz
- ½ Liter Wasser
- 2 TL Olivenöl
- ½ TL Paprikamark oder Chilisauce



### und so wird es gemacht

1. Die Gemüse putzen und in grobe Stücke zerteilen.  
Mit den übrigen Zutaten im Mixer oder mit dem Pürrierstab zerkleinern.
2. Die Suppe für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
3. Vor dem Servieren gut durchrühren und auf Teller verteilen.
4. Mit Würfeln von entrindetem Brot, Zwiebel, Paprika und Gurke garnieren.

Wir wünschen guten Appetit!