

Zutaten

- 1 Gurke
- 1 kleine Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 rote Paprika
- 2 Stangen Sellerie
- 6 vollreife, dicke Rispentomaten
- 4 Scheiben Weißbrot
- 100 ml natives Olivenöl
- Basilikum
- Salz, Pfeffer und evtl. Zucker
- Chili oder Chiliöl

Suppen, Vorspeise

Andalusische Gazpacho

Heisse Sommertage mit einer eisgekühlten, fruchtigen Gazpacho genießen.

So wird’s gemacht:

1. Gurke, Knoblauch und Zwiebel schälen, Paprika, Sellerie und Tomaten waschen.
2. Das Gemüse grob zerkleinern, würzen und marinieren, so dass der Gemüsesaft austritt.
3. Weißbrot grob zerkleinern und mit Olivenöl einweichen.
4. Gemüse und Brot für ca. eine Stunde ziehen lassen.
5. Alle Zutaten in einem Standmixer fein pürieren und nochmals abschmecken.
6. Die Suppe kalt stellen.
7. Mit gezupften Basilikumblättern und Chiliflocken garnieren.
8. Auf Wunsch noch ein paar Tropfen Chiliöl hinzufügen