

Zutaten

- 100 g rote Paprika
- 175 g Gurke geschält und entkernt
- 375 g Tomaten
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 36 g Ketchup
- 17 g Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe
- 250 ml Brühe
- Salz, Pfeffer, Zucker

Suppen

Gazpacho mit Chili-Öl

Entdecken Sie unser leckeres Gazpacho mit Chili-Öl! Perfekt für heiße Tage. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Alle Zutaten für die Gazpacho in einen Mixer geben und pürieren. Die Suppe durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.