

Zutaten

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

Suppen

Gazpacho mit gehacktem Ei

Entdecken Sie unser köstliches Gazpacho mit gehacktem Ei. Perfekt für heiße Tage! Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Gurke und Knoblauch schälen, Paprika, Sellerie und Tomaten waschen. Das Gemüse grob zerkleinern, würzen und marinieren, so dass der Gemüsesaft austritt.
2. Weißbrot grob zerkleinern und mit Olivenöl einweichen. Beides für ca. eine Stunde durchziehen lassen. Alle Zutaten in einem Standmixer fein pürieren, nochmals abschmecken und mit fein gezupftem Basilikum verfeinern. Gut gekühlt und mit etwas Olivenöl servieren. Die gekochten Eier pellen und grob hacken. Würzen und über der Gazpacho verteilen.