

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 als Garnitur
- Salz, Pfeffer und evtl. Zucker

Suppen

Gazpacho

Entdecken Sie unser erfrischendes Gazpacho Rezept mit frischen Zutaten. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr leckere Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Gurke, Knoblauch und Zwiebel schälen. Die Paprika, Sellerie und Tomaten waschen. Das gesamte Gemüse grob zerkleinern, würzen und gut durchkneten, so dass der Saft austritt. Das Weißbrot grob zerkleinern und mit Olivenöl einweichen. Beides für mindestens eine Stunde ziehen lassen. Nun alle Zutaten in einem Standmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Gut gekühlt und mit ein paar Olivenöltropfen und Basilikum servieren.