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

Suppen

Klassische Gazpacho

Entdecken Sie unser Rezept für klassische Gazpacho! Frisch und lecker. Jetzt nachkochen und genießen mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Gurke, Knoblauch und Zwiebel 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.