

Gazpacho (kalte Tomatensuppe)

Ein andalusischer Sommerhit!

ZUTATEN (für 4 Personen):

500g	Tomaten frisch enthäutet, entkernt
1	Paprikaschote rot, entkernt
1	Salatgurke geschält, entkernt
2	Knoblauchzehen
2 Scheiben	altes Landbrot
150ml	Olivenöl
150ml	Wasser eiskalt
1 Esslöffel	Sherryessig oder weißen Balsamico
	Salz
	Pfeffer
	Tabasco
	Zucker



ZUBEREITUNG

Vom Gemüse jeweils 2 Esslöffel voll für die Garnitu fein würfeln.

Den Rest grob zerkleinern und mit gewürfeltem Brot, Knoblauch, Wasser, Essig und Öl in einem Mixer geben und pürieren.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Tabasco würzen und zugedeckt im Kühlschrank stellen.

Kalt servieren und mit den Gemüsewürfel garnieren