

Kalte Sommersuppe (Gazpacho)

Im Sommer gibt es bei uns viel Rohkost-Gemüse, Salate und „kalte“ Speisen. Gerne mag ich auch Gazpacho, eine kalte aus Spanien stammende Suppe. Sie ist schnell zubereitet.

Zutaten:

- 1 Gurke
- 1 Peperoni
- 2 Tomaten
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleiner Knoblauchzehe
- 1 Peperoncini (wer es scharf mag)
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL weisser Balsamico
- 2 dl kaltes Wasser
- 4-6 Eiswürfel (wer es sehr kühl mag)
- Salz, Pfeffer
- frische Kräuter (zur Garnitur)

Zubereitung:

Die Gurke, die Peperoni, die Peperoncini und die Tomaten waschen. Die Gurke schälen, wer es möchte. Wir lassen die Schale dran. Alles in grobe Würfel schneiden.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Die Zwiebel würfeln und den Knoblauch pressen.

Alle Zutaten mit dem Wasser und den Eiswürfeln im Mixer mixen.



Die Suppe mit frischen Kräutern garnieren. Wir mögen dazu Basilikum und Petersilie.



Dazu passen Croutons sehr gut.

Ich wünsche einen guten Appetit.

Dieses Rezept wurde am 20.07.2017 veröffentlicht.