

Gazpacho

Für 6 Personen

Zutaten

- 2 kg reife, aromatische Tomaten, entkernt und grob gewürfelt
- 500 g rote Peperoni, im Ofen geröstet und geschält
- 200 g trockenes Brot, in Wasser eingeweicht
- 100 g Mandeln, geschält
- 1 Salatgurke, geschält und grob gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- 2 EL Kümmel
- 2,5 dl Sherry-Essig
- 0,5 g Paprikapulver, scharf
- 0,5 l Wasser
- Salz
- Weisses Pfeffer

Zubereitung

1. Alle Zutaten bis und mit Paprikapulver im Mixer pürieren. Anschliessend mit dem Wasser verdünnen.
2. Während 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Durch ein grobes Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe kühl, aber nicht mit Eiswürfeln servieren.

Tipps & Tricks

Vor dem Servieren ein paar Tropfen gutes Olivenöl drüberträufeln.