

Teil 1 Saucen / Suppen

Rezeptteil 4 von 4 Gazpacho

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
200 ml	Gemüsebrühe - kalt
1	Schlangengurke & Paprika (gelb)
1	Zwiebel & Knoblauch-Zehe
1/2 Bd	Petersilie
200 g	Paprika ohne Haut aus dem Glas
200 g	passierte Tomaten
2 Sch	Landbrot
	Salz & Zucker, Kreuzkümmel, Tabasco
	Balsamico-Essig (dunkel), Olivenöl

Vorbereitung

1. Die Petersilien-Stiele in feine Stücke schneiden und in einen Mixbecher geben. Die Blätter von den Stielen zupfen, sehr fein schneiden und aufheben.
2. Paprika aus dem Glas abtropfen und grob würfeln. Zusammen mit den passierten Tomaten in den Mixbecher geben.
3. Die Hälfte der Gurke grob würfeln und in den Mixbecher geben, die andere Hälfte vierteln, entkernen und fein würfeln.
4. Paprika vierteln, entkernen und sehr fein würfeln.
5. Das Brot würfeln und mit reichlich Olivenöl benetzen. In eine Pfanne geben, Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und ebenfalls dazu.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 7: Die Brotwürfel, Zwiebeln und den Knoblauch hellbraun anrösten und zusammen mit dem Gemüse, im Mixbecher sehr fein pürieren. Langsam Brühe dazu gießen und weiter mixen bis zur gewünschten Konsistenz.

Mit Salz, Zucker, Tabasco, Kreuzkümmel und Balsamico abschmecken.

Bis zum Servieren kalt stellen. Mit Petersilie und den Gemüsegewürfen sowie einem Schuss Olivenöl garnieren.