



Klassische Gazpacho

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Toastbrot	3 Scheiben
Strauchtomaten	500 g
Paprika, rot	2 St.
Knoblauchzehen	2 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Salatgurken	1 St.
Olivenöl	2 EL
Essig	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Basilikum, frisch	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, Pürierstab

1. Toastbrot entrinden und in einer Schüssel in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf ca. 1 L Wasser aufkochen. Tomaten waschen, kreuzweise einritzen und mit kochendem Wasser überbrühen, mit eiskaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Eine Tomate beiseitelegen.
2. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. Etwa 1 EL beiseitelegen. Knoblauch schälen. Zwiebel halbieren, schälen und grob würfeln. Gurke ebenfalls waschen und grob würfeln. Brot ausdrücken.
3. In einem hohen Gefäß Brot, Knoblauch, Zwiebel, Gurke, Paprika und Tomaten fein pürieren. Etwa 250 ml kaltes Wasser zugeben, bis das Püree die gewünschte Konsistenz hat. Mit Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer würzen.
4. Beiseitegelegte Paprika fein würfeln. Beiseitegelegte Tomate vierteln, entkernen und ebenfalls fein würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.
5. Klassische Gazpacho ggf. nochmals abschmecken und mit gewürfeltem Gemüse und Basilikum garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Noch besser schmeckt die Suppe wenn sie über Nacht durchziehen kann.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	262 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	6 g