



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 111

Gazpacho

Zutaten

4 große reife Tomaten

1 kleine Salatgurke, geschält
und grob zerkleinert

2 rote Paprikaschoten, Kerne
entfernt, grob zerkleinert

2 Knoblauchzehen, geschält

 **bestes spanisches Olivenöl**

1 EL roter Balsamico

 **½ TL Muscovado Rohrzucker**

 **Meersalz**

 **1 TL Orangenpfeffer**

1 Handvoll Basilikum, die
Blätter grob gehackt

Tomatensaft oder Wasser

Rezept

Von Tomaten, Gurke und Paprika jeweils ca. 1/4 sehr fein würfeln und beiseitestellen. Den Rest grob würfeln und in eine tiefe Schüssel geben. Alle anderen Zutaten hinzufügen und mit dem Stabmixer pürieren. Dabei so viel Flüssigkeit, z.B. Tomatensaft oder kaltes Wasser, hinzufügen bis eine dicke Suppe entstanden ist. Die Gazpacho mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen. Die sehr gut gekühlte Gazpacho nochmals abschmecken, mit Olivenöl beträufeln und mit den kleinen Gemüswürfeln garnieren. Optional mit in Olivenöl gerösteten Croutons servieren.

Guten Appetit!