AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	Sommer	Spanien

GAZPACHO



Rezept: Christina Hubbeling. NZZ am Wochenende, 18. 1. 2013 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Eine wunderbare Suppe für heisse Sommertage. (+3 Std. kühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

125 g	Tessinerbrot	1	Zwiebel
500 g	Pelati	2 EL	Olivenöl
200 g	Peperoni, enthäutete	1 EL	Weissweinessig
1	Salatgurke	2 EL	Basilikum
2 Zehe	Knoblauch	1 Pr	Zucker
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Weissbrot in etwas Wasser in grosser Schüssel einweichen.
2. Pelati aus der Büchse mit Flüssigkeit und enthäutete Peperoni beigeben.
3. Gurke schälen, der Länge nach halbieren, die Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen. In mittlere Stücke schneiden und in Schüssel geben.
4. Knoblauch und Zwiebel rüsten und fein hacken und in Schüssel geben.
5. Alle Zutaten mit dem Stabmixer pürieren.
6. Olivenöl und Essig dazugeben, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Basilikum garnieren.

TIPP: Selbstverständlich können auch frische Tomaten verwendet werden. Gazpacho mit geröstetem Knoblauchbrot servieren.