

## GAZPACHO für 6 Personen (kalte Gemüsesuppe)

<b>Einkaufsliste</b>			<b>Vorbereitung</b>
8	Stück	Paradeiser (ca. 0,5 kg)	geviertelt
1	Stück	Zwiebel	grob gehackt
1	Stück	rote Paprikaschote	geputzt, gehackt
1	Stück	grüne Paprikaschote	geputzt, gehackt
0,5	Stück	Salatgurke	gewürfelt
1	Stück	Knoblauchzehen	geschält
10	EL	Olivenöl	
5	EL	Obstessig (ggf. Sherry)	
2	Scheiben	Weißbrot / Croutons	inneres zerrupft, Rinde gewürfelt für Croutons
1	TL	Kreuzkümmel	gemahlen
ca. 5	g	Salz	
0,2	Liter	Wasser / z.T. Eiswürfel	

Wo immer möglich saisonal (= beste Qualität und regional) sowie „Bio-Qualität“ einkaufen.

### Zubereitung

Einen kleinen Teil der Zwiebel, Paprikaschoten und Gurke und zum Garnieren auf die Seite stellen.

Den Rest der Gemüse in einer Küchenmaschine oder in einem Mixer geben und gemeinsam mit Essig, entrindetem Weißbrot, Olivenöl, Kreuzkümmel und Wasser pürieren (ggf. Wasser teilweise durch Eiswürfel ersetzen, wenn die Suppe gleich gegessen werden soll). Mit Salz und ggf. mit Pfeffer abschmecken.

Die Gazpacho schmeckt noch besser, wenn sie ein paar Stunden durchzieht.

Zum Anrichten die fein würfelte Garnitur und paar Tropfen Olivenöl und die aus der Weißbrotrinde gerösteten Croutons verwenden.