

Gazpacho

Dauer: Aufwändig Kategorie: Suppen Vegetarisch Saison: Sommer Für:



Zutaten

500 G	gewürfelte Tomaten
3	Paprika
1	Gurke
2	Knoblauchzehen
	Salz
	Pfeffer und Cayennepfeffer
	etwas Essig
	etwas Zitronensaft

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Paprika und Gurke würfeln und mit Tomaten vermengen.
2. Knoblauch fein schneiden und ebenfalls unterrühren.
3. Nun die Gemüsemasse mit Salz und Pfeffer abschmecken und über Nacht, mindestens 6 Stunden ziehen lassen.
4. Jetzt die Gemüsewürfel mixen, bis eine cremige Suppe entsteht.
5. Bei unbehandelten Zitronen kann auch je nach Geschmack, etwas Schale in die Suppe gerieben werden.
6. Mit etwas Essig, Zitronensaft, Cayennepfeffer und ev. Zucker das Gericht abschmecken.

Gazpacho ist eine kalte, spanische Suppe aus Tomaten, Paprika und Gurken - somit die ideale Suppe an heißen Sommertagen!