

GAZPACHO

Gazpacho ist eine kalte Gemüsesuppe, sehr erfrischend für die heißen südspanischen Sommer. Obwohl Gazpacho aus dem Süden kommt, aus Andalusien, ist es ein Gericht, das man überall in Spanien und mittlerweile auch in Portugal schätzt und genießen kann



ZUTATEN: FÜR 4 PERSONEN



1 kg Tomate

1/2 Knoblauchzehe
(je nach Geschmack)



1 rote oder 1/2 grüne
Paprika



1 kleine oder 1/2
grosse Gurke



1 Prise gemahlener
Kümmel



Olivenöl, Essig und
Salz nach Geschmack



eventuell Brot
und Wasser

ZUBEREITUNG:

- Tomaten und Gurke
schälen, Paprika putzen.

- Alles schneiden und in
den Mixer geben,
zusammen mit der
halben Knoblauchzehe
Pürieren.

- Olivenöl (ein guter
Schuss), Essig (nach
Geschmack) und Salz
dazugeben und das
Ganze nochmal mixen.

- Zum Schluss eine Prise
Kümmel hinzugeben.

- Falls die Masse zu dick
oder zu flüssig ist, kann
man etwas altes Brot
(vorher in Wasser
gelegt) oder etwas
Wasser hinzugeben.

GUTEN APPETIT!