Gazpacho

Categoria: Erste Gerichte **Tempo di preparazione:** 30 minuten **Difficoltà:** facile

Ingredienti per 4

- 600 g reife Tomaten, gewürfelt
- 100 g rote Paprika (+ 1/2 klein geschnittene Paprikaschote zum Garnieren)
- 50 g grüne Paprika (+ 1/2 klein geschnittene Paprika zum Garnieren)
- 60 g Gurken (+ 1/2 klein geschnittene Gurke zum Garnieren)
- 60 g rote Zwiebeln
- 150 g altbackene Semmelbrösel
- 2 Esslöffel Essig
- 3 Esslöffel natives Olivenöl extra
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- 2 Scheiben Brot

Chefkoch: Viviana Marrocoli

Nichts ist so typisch für den Sommer wie Gazpacho – wenn die Tomaten im Reifezustand sind und die Temperaturen in die Höhe schießen, kann man sich mit dieser gekühlten Suppe erfrischen und mit allen Nährstoffen versorgen.

Reicht für: **4**
Zeit: **30 Minuten**

Methode:

Weichen Sie zunächst das Brot mit etwa 1 Glas Wasser und dem Essig ein.

Das gesamte Gemüse waschen, grob hacken und mit Salz, Pfeffer, Öl und Knoblauch in einen Mixer geben. Alles pürieren, bis ein cremiges Püree entsteht. Die Semmelbrösel gut auspressen. In den Mixer dazugeben und erneut pürieren, um alles zu zerkleinern. Die

Mischung durch ein Sieb streichen, um die gesamte Flüssigkeit aufzusaugen! Die Gazpacho mindestens 2 Stunden lang im Kühlschrank kalt stellen. Schneiden Sie die Brotscheiben in Würfel und braten Sie sie in einer Pfanne mit etwas Öl 1 Minute lang auf jeder Seite an, um goldgelbe Croutons zu erhalten. Servieren Sie die Gazpacho kalt aus dem Kühlschrank mit den Croutons und etwas Pfeffer, und garnieren Sie sie nach Belieben mit einem Blattsalat oder Basilikum.