

Gazpacho



Die angegebenen Mengen reichen für 4 Personen. Die Gazpacho ist eine leichte, gesunde Mahlzeit aus Spanien, deren Verzehr sich bei heissem Wetter empfiehlt, wie dies im Cumaruenser Sommer häufig vorkommt.

Zutaten	Zubereitung
2 Scheiben Weissbrot	In etwas Wasser einweichen, danach ausdrücken
1 rote Paprika, 1 gelbe Paprika, 1 geschälte Salatgurke, 6 geschälte Tomaten, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 500 ml Tomatensaft, 50 ml Olivenöl, 50 ml Zitronensaft, 1 Esslöffel Paprika, 1 Prise Zucker, Pfeffer nach Belieben, Salz nach Belieben	Alle Zutaten, inklusive das eingeweichte Brot, pürieren, bei Bedarf mit Tomatensaft oder Wasser verdünnen. Kalt stellen
Origano	Zum Garnieren

Die Suppe wird eiskalt gegessen. Ich wünsche einen guten Appetit!

Alternativen:

- Den Tomatensaft durch Tomatenextrakt und Wasser ersetzen
- Den Zitronensaft durch Essig ersetzen

15.07.2015/Kg
Kontakt: [cumaru\(at\)cumaru-pe.com.br](mailto:cumaru(at)cumaru-pe.com.br)