

Eisgekühlte Sommergemüsesuppe (Gazpacho)



Zutaten:

- 700 g Ochsenherztomaten
- 300 g Paprika, rot
- 200 g Salatgurke
- 60 g Weißbrot (1-2 Tage alt, ohne Rinde)
- 1 Chilischote entkernt
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 80 ml Öl
- 1-2 EL Essig (z.B, Rotweinessig, Apfelessig)
- 1 TL Salz & Pfeffer
- 1-2 TL Zucker
- Extra: 150 g Eiswürfel
- Zum Servieren: Feine Würfel von Paprika, Tomaten, Schalotten, geschnittene Kräuter



Zubereitung

Die Gurke, Tomaten, Paprika, Chilischote, Zwiebel und Knoblauch in grobe Stücke schneiden und in einen Mixer geben.

Weißbrot in Würfel schneiden und mit Öl fein pürieren.

Mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren die Suppe nochmal mit 150 g Eiswürfeln mixen und in Suppentellern servieren.

Nach Belieben mit feinen Würfeln von Paprika, Tomaten, Schalotten und geschnittenen Kräutern garnieren.