



Gazpacho

Frisch aus Daniels Küche

Ist das eine Suppe oder ein Drink? Egal, es ist ein Gedicht an einem heißen Sommertag. Der Rezepte gibt es viele, wer's dicker mag, mixt eine Toastbrotscibe mit, wer's dünner mag, gibt Wasser oder mehr Gurke zu, wer's roter mag, nimmt roten und nicht grünen Paprika. Und wer mehr Arbeit mag, häutet und entkernt die Tomaten, schält die Gurke und den Paprika. Wir sparen uns das und filtern durch ein Spitzsieb.

1 kg vollreife Fleischtomaten
½ Salatgurke
½ grüner Paprika
1 kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 El Cidreessig
Tabasco
1 Prise Salz , Pfeffer
2 El Olivenöl

Deko:

Brotcroutons
Gurkenwürfel
Paprikawürfel
Zwiebelwürfel



1. Alle Zutaten der Gazpacho in Stücke schneiden und im Mixer fein pürieren. Durch ein Spitzsieb passieren, um Kerne und Schalenstücke zu filtern. Mit Essig und Tabasco abschmecken und im Kühlschrank sehr kalt werden lassen.
2. Mit Brotcroutons, Gurkenwürfeln, Paprikawürfeln und Zwiebelwürfeln garnieren und servieren.