

# GAZPACHO

## für 4 Personen

---

300 g Tomaten  
1 rote Paprikaschote  
1/2 Salatgurke  
1 rote Pfefferschote  
1 Knoblauchzehe  
1 El Tomatenmark  
1 El Zitronensaft  
1/2 gelbe Paprikaschote  
4 El Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
1 Prise Zucker  
1 Stiel Minzeblättchen

300 g Tomaten vom Stielansatz befreien. 1 rote Paprikaschote putzen, vierteln und entkernen. 1 Salatgurke streifig schälen und entkernen. Tomaten, Paprika, 2/3 der Gurke, 1/2 rote Pfefferschote und 1 Knoblauchzehe grob würfeln, mit 1 El Tomatenmark und 4 El Olivenöl in einen Mixer geben und fein pürieren. Suppe evtl. mit 5 El kaltem Wasser verdünnen und mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 1-2 El Zitronensaft würzen.

Für die Suppeneinlage 1/2 gelbe Paprikaschote und 1/2 rote Pfefferschote putzen, entkernen und mit 1/3 der Gurke fein würfeln.

Suppe vor dem Servieren noch einmal pürieren und in 4 Schälchen füllen. Mit dem gewürfelten Gemüse und je 3-4 Minzeblättchen bestreuen und mit je 1/2 El Olivenöl beträufelt servieren. Je nach Wunsch auf mit Crushed Ice gefüllten tiefen Untertellern anrichten. Dazu passen Brotchips.

Koch mal bei Kochmal

Koch mal bei Kochmal