

Gazpacho



Zutaten für 4 Personen:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Salatgurke
- 2 rote Paprikaschoten
- 8 Strauchtomaten
- 4 Scheiben Weißbrot
- 8 EL Olivenöl
- 2 TL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- Ciabatta

Zubereitung:

Knoblauch abziehen und vierteln. Gurke waschen, schälen und in dicke Scheiben schneiden. Paprika halbieren, entkernen, waschen und grob würfeln. Tomaten waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Das Weißbrot würfeln.

Gemüse und Brotwürfel mit 4 EL Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen und pürieren. Die Suppe sollte nicht zu fein sein. Die Gazpacho durch ein grobes Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer noch einmal abschmecken.

Zur Gazpacho das Ciabatta reichen. Es kann in einer Pfanne oder auf einem Grill kurz angebraten werden.

Tipp: Klein gewürfelte Paprika, Tomaten und Gurke frisch dazugeben.

Rezept: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Foto: Hubert Kemper