

Gazpacho

Zutaten

- 750 g Tomaten
- 1 Gurke
- 1 grüne Paprika
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- Essig
- Olivenöl
- Brot

Zubereitung

1. Zwei Scheiben Brot in 150 ml Wasser und 2 EL Essig einweichen.
2. Die Tomaten bis auf 2 bis 3 überbrühen und schälen.
3. Brot und Tomaten zusammen mit einer halben Gurke, einer halben grünen Paprika, 3 Knoblauchzehen, einer Zwiebel und 3 EL Olivenöl pürieren.
4. Das ganze 2 bis 3 Stunden kaltstellen.
5. Die restlichen Tomaten, Gurke, Paprika und Zwiebel würfeln.
6. Brot würfeln und mit etwas Olivenöl in der Pfanne rösten.
7. Die gewürfelten Zutaten zum kaltgestellten Püree streuen.