

Tipp von Oriola: am Morgen in heissem Wasser einlegen und am Nachmittag (wenn kalt) schälen

Suppen

Gemüse-Gazpacho

Bei uns im Sommer sehr beliebte kalte Suppe (V)

4 Portionen

10 mittelgrosse
Tomaten

1 grüner Peperone
(Paprikaschote)

1 Gurke

1 kleine Zwiebel,
fein gehackt

2 Knoblauchzehen,
fein geschnitten

3 EL Apfelessig

1 EL Tomatenextrakt

3 EL Olivenöl

Kräutersalz, Pfeffer

1 TL Sambal Oelek

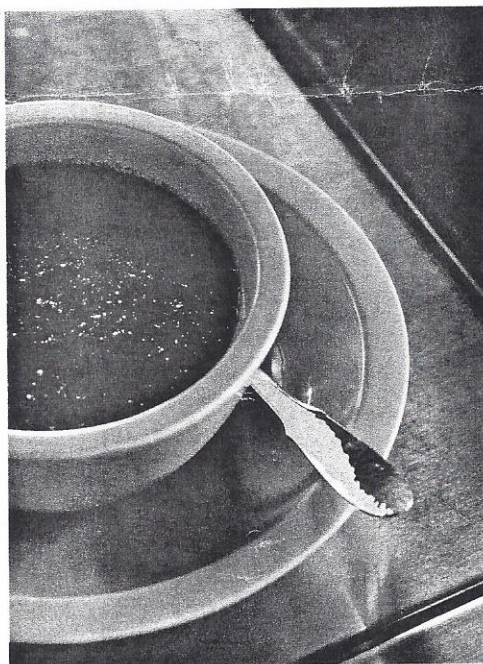
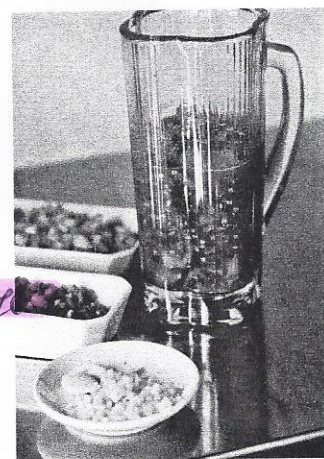
2 EL Rohrzucker

vorbereiten
vor servieren

Die Tomaten übers Kreuz einschneiden, ca. 1 Min. in kochendes Wasser geben, herausnehmen und mit eiskaltem Wasser abschrecken. Häuten, mitsamt dem Saft in eine grosse Schüssel oder in den Mixer geben. Den Peperone in sehr feine Würfel schneiden. Die Gurke schälen und ebenfalls würfeln.

Zwiebeln, Knoblauch, die Hälfte der Gurkenwürfel, Essig, Tomatenextrakt, Olivenöl und die Gewürze zu den Tomaten geben und pürieren.

Die restlichen Gurkenwürfel sowie die Peperoniwürfelchen in die Suppe geben. Nach Belieben pikant abschmecken.



Tipp:

Mit Brotcroûtons servieren, evtl. mit etwas gutem Rotwein verfeinern.