

Gazpacho

Zutaten für 8 Personen

2 Gurken
4 rote Paprika
3 kg Tomaten
4 Zitronen
8 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

8 Scheiben Baguette
4 EL Olivenöl zum Anrösten

Zubereitung

Gemüse waschen,
Paprika entkernen,
Paprika, Gurke und Tomaten grob würfeln.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden,
die grünen Ringe zum Garnieren beiseite stellen.

Paprika, Gurke, Tomaten und die weißen Frühlingszwiebeln zusammen mit dem Zitronensaft und dem Olivenöl in einen Mixer geben und ohne zusätzliches Wasser grob pürieren -
- die Gazpacho darf ruhig noch etwas stückig sein.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit die Baguettescheiben würfeln.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Baguettewürfel daran knusprig anrösten.

Gazpacho auf Teller verteilen und mit den angerösteten Baguettewürfeln und den grünen Frühlingszwiebelringen garnieren.