

Gazpacho

von Ursina Zwicky Schmid

Mengen für 10 Personen

Quelle: Migusto. <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/basic-gazpacho>

Gewürze: Salz

10 Stück Tomaten	Es können auch Büchsentomaten genommen werden. Sonst Tomaten zuerst schälen
250 g Gurken	Gurke schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.
450 g Paprika	Peperoni waschen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.
3.0 Stück Knoblauchzehen	
5 dl Balsamico-Essig	Gemüse, geschälten Knoblauch, Brot und Essig in das Mixglas geben. Alles pürieren.
7.5 dl Bouillon (flüssig)	Mit kaltem Bouillon auffüllen und weitermischen, bis die Suppe fein und sämig ist. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. Im Kühlschrank für mindestens 4 Stunden kühl stellen.
1.0 kg Brot	ev. als Knobli-Brot Zum dazuservieren