

Gazpacho

(kalte spanische Gemüsesuppe - erfrischend - besonders im Sommer)

300 g geschälte, entkernte Salatgurken
300 g Tomaten Sauce
120 g geschälte rote Paprika
1-1,5 Stk Schalotten
1 Stk Knoblauchzehe (groß)
300 ml Tomatenkraftbrühe (klarerer Tomatenfond)

Diese Zutaten alle zusammen mixen

60 g Tomatenketchup
10 g Tomatenmark
120 ml Olivenöl-Mayonnaise
10 ml Aceto Balsamico

Je nach Konsistenz etwas geriebenen frischen Toast oder Weißbrot (Mie de pain)

Zubereitung;

Alle Zutaten nach und nach vermischen

Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Worcester Sauce

Als Einlage in feine Würfel geschnittene Gurken, Paprika und Tomaten

Copyright Frank Richter 1985 (Rezept bereitgestellt für Kochmics)

