



Gazpacho

Für 4 Personen

🕒 Vor- und Zubereitung: 30 Min.

🍲 Suppen

ZUTATEN:

½ stk	Gurke, geschält, geschnitten
250 g	Tomatensaft
350 g	Rispen Tomaten in Würfel geschnitten
75 g	Peperoni rot, entkernt, geschnitten
1 stk	Knoblauchzehe
25 g	Olivenöl Extra Vergine
20 g	Tomatenessig
1 stk	Peperoncini rot, geschnitten
½ bd	Basilikum
100 ml	Wasser
	Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

- Alle Zutaten mit einem Stabmixer fein mixen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Kühlstellen und kalt servieren