Nah&Frisch



AMA Marketing bzw. mk | Professional

Gaspacho kalte Gemüsesuppe

Vorspeise | Eier | Kalte Küche | Vegetarisch

Zubereitung

Die Knoblauchzehen zerdrücken und mit dem Salz vermengen. Die Paprika, Tomaten und die Salatgurke werden klein geschnitten und mit den Weißbrot Brösel und dem Knoblauch vermengen. Die Zutaten im Mixer pürieren, wenn eine einheitliche Konsistenz erreicht ist, das Olivenöl nach und nach einfließen lassen, dabei kräftig weiterrühren. Etwas kaltes Wasser unterziehen, anschließend die Mischung durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Essig abschmecken. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kühlen. Mit den klein gehackten Eiern bestreuen und eiskalt servieren.

Zutaten

- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Paprikaschoten
- 1/4 Salatgurke
- 250 g Tomaten
- 5 EL Olivenöl
- 2 EL Rotweinessig
- 150 g Weißbrot Brösel
- 2 harte Eier
- Salz