Gazpacho



Fotos Gisela M.

Perfekte Sommersuppe – Für 5 Gläser

Man kann die Suppe auch gut in größeren Mengen machen und auf Sommerfesten in Gläsern an das Buffet stellen.

Zutaten:
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1/2 Salatgurke (wer mag geschält und entkernt)
1 rote oder gelbe Paprika, entkernt
3 Tomaten
1 Prise Zucker
2 TL Basilikumpesto
200 ml Tomatensaft (möglichst dünnflüssig)
100 ml Weißwein (den natürlich weglassen, wenn Kinder mitessen)
1/2 Saft von Zitrone oder Limette
2 EL Olivenöl
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Multi mit Messer einsetzen, Zutaten bis zum Basilikumpesto in

die Schüssel geben (grob zerkleinert). Je nach Gusto entweder nur fein hacken und nicht ganz pürieren oder fein pürieren).

Flüssige Zutaten und Gewürze zugeben und mit Löffel umrühren.

Ich fülle die Suppe gerne in Gläser ab, decke sie mit Deckel zu und lass sie im Kühlschrank bis zum Verzehr gut durchkühlen. Beim Servieren gebe ich gerne noch einen Klecks Pesto on top oder etwas Sour Cream drauf.

