

Gazpacho de Asturias

Zubereitungszeit: 30 min. + Abkühlzeit

Tomaten in Stücke schneiden, mit dem Stabmixer pürieren. Gurke, Paprika und Knoblauch ebenfalls in Stücke schneiden und zu den Tomaten in einen Topf geben. Erhitzen und gründlich pürieren.

Essig und Öl zufügen, mit Salz abschmecken.

Suppe durch die Passiermühle geben oder durch ein feines Sieb gießen. 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Croutons, Gurken und Tomatenstückchen und gehackten Zwiebeln garnieren.

EINKAUFLISTE FÜR 4 PORTIONEN

500	g	Roma-Tomaten
0,5		Salatgurke
0,5		grüne Paprika, gewaschen und entkernt
1		Knoblauchzehe, gepellt
4	EL	Weißweinessig
100	ml	Olivenöl
		Salz

Zum Garnieren:

		Croutons
0,5		Salatgurke, fein gewürfelt
2		Tomaten, sehr fein gewürfelt
2		Zwiebeln, gehackt