

GAZPACHO

Das benötigt Ihr für 2 Portionen...

mittelgroße, reife und super leckere Tomaten	3
Salatgurke	10 cm
rote Paprika	1/4
Schalotte	1
Knoblauchzehe	1
passierte Tomaten	100 ml
Wassermelone (ohne Schale)	150 g
2 EL Olivenöl	2 EL
1 Stängel Dill	1
Stängel glatte Petersilie	1
Weißweinessig	1 TL
Chilisoße	
Meersalz	
Pfeffer aus der Mühle	
ev. etwas Agavendicksaft	

So wirds gemacht:

Tomaten waschen, vierteln und den Strunk entfernen.

Gurke schälen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel entkernen.

Paprika in grobe Stücke schneiden.

Schalotte und Knoblauch schälen.

Von dem Gemüse jeweils etwas für die Suppeneinlage zurückhalten, den Rest mit den passierten Tomaten, der Melone und dem Öl in einen Standmixer geben und sehr fein pürieren. Bei Bedarf etwas kaltes Wasser zugeben, um die Suppe flüssiger zu machen.

Suppe mit Essig, Salz und Pfeffer und nach Belieben mit etwas Chilisoße und Dicksaft abschmecken.

Mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit das restliche Gemüse zusammen mit den Kräutern sehr fein hacken.

Bevor Ihr die Suppe serviert, solltet Ihr sie nochmal gut umrühren.

In Tellern oder Gläsern anrichten, Gemüse-Kräuter-Hack zugeben.

Tipp:

Einen besonders aromatischen Kick bekommt die Suppe, wenn ihr die Paprika z.B. im Ofen röstet, bis die Haut ganz dunkelbraun wird und diese dann abzieht. Das lohnt sich im Grunde aber nur, wenn man eine größere Portion Suppe zubereitet.