

Gazpacho (FEURIG SPANISCH)

Gazpacho (FEURIG SPANISCH)

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Menu: [21.08.2024](#)

Creation: [Marco Gugolz](#)

ZUTATEN:

Zutaten:

- 1 kg reife Tomaten, grob gehackt
- 1 rote Peperoni, grob gehackt
- 1 grüne oder gelbe Peperoni, grob gehackt
- 1 Gurke, geschält und grob gehackt
- 1 kleine rote Zwiebel, grob gehackt
- 1 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 1-2 frische rote Chilischoten, entkernt und grob gehackt (nach Geschmack)
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Rotweinessig
- Saft von 1 Limette
- 2 Tassen kaltes Wasser
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Kräuter (z.B. Basilikum oder Petersilie) zum Garnieren

Zubereitung:

1. Vorbereitung der Zutaten:

Alle gehackten Gemüsezutaten, einschließlich Tomaten, Peperoni, Gurke, Zwiebel, Knoblauch und Chilischoten, in eine große Schüssel geben.

2. Mixen:

Die Gemüsezutaten in kleinen Portionen in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben. Olivenöl, Rotweinessig, Limettensaft und kaltes Wasser hinzufügen. Alles zu einer glatten Suppe mixen.

3. Abschmecken

Die Suppe in eine große Schüssel oder einen Krug gießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Suppe zu dick ist, nach Bedarf zusätzlich kaltes Wasser hinzufügen. (oder einen Schluck Schaumwein)

4. Kühlen:

Die Gazpacho mindestens 1 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen lassen, damit sie erfrischend kalt serviert werden kann.

5. Servieren:

Die feurige Gazpacho in Schüsseln oder Gläser füllen. Mit frischen Kräutern garnieren und servieren