

# Gazpacho

Ausländische Küche » Spanische Küche

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 rote Paprika
- » 1/2 Bd. Lauchzwiebel(n)
- » 1 Gurke(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 400g Dosentomaten
- » 2EL Olivenöl
- » 1-2EL Rotweinessig
- » Salz & Pfeffer

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Die Paprikaschote abbrausen, halbieren und putzen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Gurke waschen, quer halbieren, eine Hälfte schälen und wie die halbe Paprika grob in Stücke teilen. Knoblauch abziehen und mit den Gurken- sowie Paprikastücken im Mixer oder mit einem elektrischen Schneidstab fein pürieren.

2. Tomaten und Öl unterrühren, mit Essig, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die andere Gurkenhälfte putzen, wie die übrige Paprika fein würfeln. Eiswürfel in die Suppe geben und mit den Gemüsewürfeln garnieren.

Nährwerte: 90kcal/E2g/F6g/KH8g pro Portion

angelegt am: 28.06.2003

Rezept-Nr: 418

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke