

Bioleks: Gazpacho

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-gazpacho

Kalte spanische Gemüse-Suppe



Zutaten:

- 5 große Tomaten oder 1-2 Päckchen gehackte Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 Salatgurke
- 1 grüne Paprikaschote
- 1 rote Paprikaschote
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Essig
- Salz
- Pfeffer

Für die Croûtons

- 2-3 Scheiben Weißbrot
- 25g Butter

Zubereitung:

Die Tomaten überbrühen, häuten, vierteln und den grünen Strunk entfernen.

Zwiebeln und Knoblauch pellen. Die Gurke schälen, halbieren und mit einem Löffel die Kerne herauskratzen. Die Paprikaschoten waschen, vierteln, die Kerne und weißen Trennwände entfernen.

Alles Gemüse zusammen mit Öl und Essig in einen Mixer geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einer Schüssel im Kühlschrank bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Croûtons

Kurz vor dem Servieren die Weißbrot-scheiben in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter braten.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 6.10.1995

Prominenter Gast: Montserrat Caballé