



# GAZPACHO

## Serves

6-8

## Prep

10 Min.

## Cook

2 Std.

## Method

Tomaten vierteln.

Paprika entkernen.

Knoblauch und Zwiebeln schälen und grob zerkleinern.

Gurke schälen und grob klein schneiden.

Brot in etwas Wasser einweichen.

Tomaten, Knoblauch, Zwiebel, Paprika und Gurke in den Standmixer geben und vermengen.

Flüssigkeit durch ein feines Sieb schütten, den Standmixer reinigen und die gesiebte Flüssigkeit wieder in den Aufsatz füllen. Dabei sollte etwa 1,0 l Flüssigkeit herauskommen.

Essig und Brot hinzufügen, würzen und nochmals alles miteinander vermengen.

Während dem Mixen langsam das Olivenöl hinzugeben und alles gut mixen.

Bei Bedarf nochmals nachwürzen und die Gazpacho 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Ingredients

750 g gereifte Strauchtomaten

1 Knoblauchzehe

1/2 mittelgroße weiße Zwiebel

1/2 rote Paprika

1/2 mittelgroße Gurke

30 ml Sherry- oder Rotweinessig

175 ml hochwertiges Olivenöl

1 Baguette (ca. 1 Tag alt, nur die Mitte nicht die Kruste, ca. 100 g)

Salz und Pfeffer zum Würzen

### Garnierung

Gehackte Petersilie

Geträufeltes Olivenöl