



Gazpacho - schnelle, kalte Sommer-Suppe

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Rezept für: 8 Portionen

Zutaten:

800 g Tomaten (oder Tomatenpassata - siehe Abwandlung)

900 g Gurke

1200 g Paprika (gelb - grün - rot)

1 Zwiebel

250 g Weißbrot (oder Baguette oder Toast)

100 ml Olivenöl

8 EL Aceto Balsamico

1 ordentlicher Schuß Rotwein (dann natürlich nicht für Kinder)

Pfeffer, Salz, evtl. eine Prise Zucker

Ziehzeit: 10 Minuten oder länger
dazu passt: Brot und Käse

Low-Carb-Variante: Lassen Sie das Weißbrot einfach weg!

Statt rohen Tomaten verwende ich oft bereits passierte Tomatenpassata (Tomatenpulpe). Dadurch verkürzt sich auch die Ziehzeit, da dann alles gleich flüssiger ist.

Quelle:

<https://www.organisation-mit-sabine.de/schnelle-kalte-sommer-suppe-gazpacho-auch-f%C3%BCr-thermomix/>

Zubereitung:

Zubereitung mit Pürierstab

Das Gemüse waschen, klein schneiden und in eine Schüssel geben. Salzen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Nach dem Ziehen die restlichen Zutaten zugeben, alles pürieren und anschließend servieren.

Ich mache für uns vier immer gleich die doppelte Menge (also Mengen wie angegeben), da die Suppe auch am nächsten Tag noch mal fein schmeckt. Dann natürlich unbedingt im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitung mit dem Thermomix®

Geben Sie die Gemüsesorten jeweils separat in den Mixtopf. Beim ersten Gemüse geben Sie Essig, Olivenöl und die Gewürze mit hinzu. Das Gemüse jeweils 18 Sek. mit Stufe 5 pürieren und in einen großen Topf umfüllen. Wer es weniger stückig mag, püriert mit Stufe 7 oder auch Stufe 9.

Das Weißbrot in zwei Schritten (also jeweils 125 g/Stufe 5) pürieren. Alles im Topf noch mal verrühren und servieren.