



Gesamtzeit: 1 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gazpacho

Gazpacho

2 Dose geschälte Tomaten in Tomatensaft

0.5 Gurke

1 grüne Paprika

1 rote Zwiebel

2 Stück(e) Knoblauch

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Esslöffel Sherryessig

1 Teelöffel Salz

0.5 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

0.5 Teelöffel Paprikapulver

1 Teelöffel Cayennepfeffer

100 g Brot vom Vortag

Gazpacho

1.

Die Tomaten mit dem Tomatensaft, Gurke, Paprika, Zwiebel und Knoblauch in einem Mixer geben und pürieren, bis sie eine glatte Konsistenz erreicht hat. Brot

in kleine Stücke schneiden und in die Gazpacho geben, dort 10 min. einweichen lassen und dann nochmal pürieren.

Olivenöl, Sherryessig, Salz, Kreuzkümmel, Paprikapulver und Cayennepfeffer hinzufügen und erneut gut mixen. Nach Belieben Wasser hinzufügen und nochmal mixen, damit es die gewünschte Konsistenz erhält.

Gazpacho in den Kühlschrank stellen und mind. 1 Stunde kaltstellen.

Vor dem Servieren nochmal gut durchrühren. Mit Pfeffer, etwas Olivenöl, Kräutern oder etwas klein geschnittenem Gemüse garnieren.