



Erdbeer Tomaten Gazpacho

Erdbeer Tomaten Gazpacho

400 g reife Tomaten

200 g reife Erdbeeren

1 rote Paprika

0.5 Salatgurke (geschält, entkernt)

1 kleine Schalotte

1 Knoblauchzehe

1 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

2 Esslöffel Leverno Aceto Balsamico di Modena

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz, schwarzer Pfeffer

Frisches Basilikum oder Minze

Lien Ying Crispy Chili in Öl

Erdbeer Tomaten Gazpacho

1.

Tomaten, Erdbeeren, Paprika, Gurke und Schalotte grob würfeln. Knoblauch schälen.

Gesamtzeit: 1 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Alles zusammen in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben. Tomatenmark, Essig und Olivenöl dazugeben. Fein pürieren, bis eine glatte Suppe entsteht.

Mit Salz, Pfeffer und optional Chiliöl abschmecken. Für mind. 1 Stunde (besser 2–3) im Kühlschrank kalt stellen.

Nochmals abschmecken, in Schälchen oder Gläser füllen und mit gehacktem Basilikum oder Minze garnieren. Auch ein kleiner Klecks Joghurt oder Crème fraîche passt gut dazu.