



BASF

We create chemistry

Gazpacho



10 Minuten



4 Personen



vegan

Zutaten

- 4 große Tomaten
- 1 Paprika, rot
- 1 Paprika, gelb
- ½ Gurke
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Blatt Petersilie
- Salz
- Cayennepfeffer

Zubereitung

- 1) Die Gurken, Tomaten und Paprika waschen und in grobe Stücke schneiden.
- 2) Die Zwiebel und Knoblauchzehe häuten und halbieren.
- 3) Nun Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebel und Knoblauchzehe einen Mixer geben und so lange pürieren, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
- 4) Die Blatt Petersilie waschen, in dünne Streifen schneiden und die Suppe hiermit toppen

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Unser Küchentipp

Toppen Sie die Suppe wahlweise mit Chili-Öl oder frischen Dulcita Tomaten.

