

Gazpacho

Rezept für 4 Personen



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

Unser Küchentipp für Sie:

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