



# Die KochLöffel

Seit 2013



28.08.2020 / Fredy Horisberger

Anzahl: 6 – 8 Personen  
Rezeptgruppe: Suppe (kalt)

## Gazpacho Suppe

- 500 g Tomaten
- 1 rote Peperoni
- 0.5 Salatgurken
- 1 Ei hartgekocht
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 125 g Toastbrot
- 1 dl Milch
- 1.5 dl Wasser
- 0.5 dl Tomatenketchup
- 100 g Mayonnaise
- 1-2 EL Olivenöl
- 1 EL Weissweinessig
- 0.5 Esslöffel Zucker
- 0.5 EL Rosenpaprika
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### EINLAGE:

- 1.5 Salatgurken
- 6 Tomaten
- 3 grüne Peperoni
- 3 Zwiebel
- 3 Ei hartgekocht

## **ZUBEREITUNG**

### **Schritt 1**

Die Tomaten in Würfel schneiden. Die Peperoni entkernen und ebenfalls würfeln. Die Gurke schälen und in Scheiben schneiden. Das Ei, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken. Alles in eine Schüssel geben.

### **Schritt 2**

Das Toastbrot entrinden, klein schneiden und mit der Milch und dem Wasser beträufeln. Zum Gemüse geben. Ketchup, Mayonnaise, Öl, Essig, Zucker und Paprika ebenfalls beifügen. Alles sorgfältig mischen. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 6 Stunden, besser aber über Nacht ziehen lassen.

### **Schritt 3**

Die Masse im Mixer sehr fein pürieren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kühl stellen. Vor dem Anrichten je nach Konsistenz die Suppe mit wenig Wasser verdünnen.

### **Schritt 4**

Für die Einlage die Gurke schälen, der Länge nach halbieren, entkernen und klein würfeln. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen, quer halbieren und klein würfeln. Die Peperoni entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Ei schälen und klein würfeln. Alles separat zur Suppe servieren.