

# Gazpacho

---

- $\frac{1}{2}$  kg Kirschtomaten
- $\frac{1}{2}$  Salatgurke
- 1 grüne Paprikaschote, geschält und entkernt
- 1 rote Paprikaschote, geschält und entkernt
- 2 Zehen Knoblauch, zerdrückt
- 1 Zwiebel (Gemüsezwiebel)
- 750 ml passierte Tomate
- 250 ml kalte Gemüsebrühe
- 75 ml Öl (Olivenöl)
- 50 ml weisser Balsamico
- Salz und Pfeffer
- 1 kleine Chilischote, ohne Kerne
- Zucker

# Zubereitung

---

Das Gemüse in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Tomatenpüree mit Gemüsebrühe, Essig, Öl, Knoblauch und Chili vermischen und über das Gemüse geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und richtig

kalt (auf Eis) servieren.

Dazu passt geröstetes Bauernbrot, mit Knoblauch abgerieben, leicht gesalzen und mit Olivenöl beträufelt.