

Gaspacho

Gaspacho

Zutaten für 10 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: ca. 40 Min. (2 Std. kalt stellen)

Menu: [15.8.2018](#)

Creation: [Peter Hösly](#)

Zutaten für 10 Personen

- 0.5 kg Gurken geschält und entkernt
- 0.5 kg Peperoni rot
- 0.7 kg Tomaten Ramatti
- 50 g Zwiebel
- 20 g Toastbrot
- 175 g Mayonnaise
- 10 g Salz
- 80 g Essig
- 0.7 lt. kalte Gemüsebouillon

Zubereitung

- Für die Einlage ca. 150 g Tomaten (geschält und entkernt), 150 g Gurken (geschält und entkernt) und 150 g Peperoni (geschält) in feine Brunoise scheiden und separat kühl stellen
- Das übrige Gemüse klein schneiden und mit den restlichen Zutaten vermengen und im Mixer lange mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht
- Suppe durch ein Spitzsieb passieren und abschmecken
- Ca. 2 Std. vor dem Servieren kalt stellen
- Kurz vor dem Servieren, Toastbrot in feine Würfel schneiden und anrösten

Anrichten

Suppe mit frischem Basilikum ausgarnieren. Die Einlage und die Toastbrotwürfel separat servieren

Knoblauch ist im Rezept nicht aufgeführt und kann individuell nach Geschmack beigegeben werden.

2015 Arcane Chenin Blanc, Fosse-Sèche

