Gemüse-Gazpacho

von starkes-catering.com



ZUTATEN für 4 Personen

6 Tomaten

50g Sellerie

1 Gurke

2 rote Paprika

1 Knoblauchzehe

Rosmarin, Thymian, Minze

Salz, Pfeffer, Zucker

Olivenöl

Weißweinessig (zum Abschmecken)



ZUBEREITUNG

- 1. Sellerie, Gurken und Paprika schälen.
- 2. Gesamtes Gemüse und Kräuter grob kleinhacken. In ein hohes Gefäß geben, etwas Olivenöl hinzugeben und pürieren.
- 3. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Weißweinessig abschmecken.
- 4. Das Gazpacho anrichten.
- 5. Bon Appétit.