

# Gazpacho

## Für 2 Personen

1 rote Paprika	1 Salatgurke	2 Fleischtomaten
1 Stange Staudensellerie	1 TL Tomatenmark	1/4 l Gemüsebrühe
1/2 Bund Basilikum	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe	schwarzer Pfeffer, Salz, Zucker	

Die Paprika waschen, entkernen und klein würfeln. Die Salatgurke schälen, die Tomaten häuten, den Staudensellerie waschen und alles in Stücke schneiden. Von jedem Gemüse jeweils einen Esslöffel klein gewürfelt als Einlage zurückhalten. Das restliche Gemüse in einen Mixer geben und gut durchmixen. Tomatenmark mit der Brühe vermischen und das kleingemixte Gemüse dazugeben. Die Kräuter waschen, trocknen, klein hacken und ebenfalls untermischen. Mit gepresstem Knoblauch, schwarzem Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

Tipp: Gazpacho gibt es in den unterschiedlichsten Rezepten in Spanien. Häufig wird noch Weißbrot untergemixt, damit die Suppe eine gewisse Sämigkeit bekommt.

Vincent Klink Donnerstag, 03. Juli 2008