

Gazpacho – Sommer im Teller

Bevor Herbst und Winter Einzug halten, dürfen die letzten sonnengereiften Tomaten noch einmal glänzen – zum Beispiel in einer frischen Gazpacho

Zutaten

- 800 g reife Tomaten
- 1 Salatgurke
- 1 Paprika rot
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Prise Chili-Pulver
- 4 EL Olivenöl
- Saft von 2 Limetten
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

- Das Gemüse waschen und in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln.
- Gemüse, Zwiebel, Knoblauch, Chili-Pulver, Olivenöl und den Limettensaft in einem Mixer fein pürieren. Eventuell etwas Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kalt werden lassen, vor dem Servieren eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Mit etwas Olivenöl verfeinern – damit werden die fettlöslichen Vitamine noch besser aufgenommen