

# GAZPACHO (kalte Gemüsesuppe)

## Zutaten:

2 Salatgurken  
je 1 rote grüne und gelbe  
Paprika  
700 gr. Tomaten  
Staudensellerie  
1 große Gemüsezwiebel  
2 Knoblauchzehen  
6 Scheiben Weizentost  
o. Rinde  
100 ml Balsamessig  
3-5 Teel. Salz  
3 Essl. Tomatenmark  
1 Teel. Paprikapulver edelsüß  
¼ Teel. Kreuzkümmel gemahlen  
Olivenöl  
Kresse, Basilikum, Schnittlauch

## Zubereitung:

1. Gurken schälen, halbieren und entkernen. Tomaten enthäuten und entkernen  
Zwiebeln, Paprika Gurken und Tomaten fein würfeln, Knoblauch pressen. (von Gurke, Zwiebel und Paprika ca. ¼ beiseite stellen)
2. Das gesamte Gemüse von 1. mit dem Balsamessig, 1l Wasser, Salz und 4 Scheiben Toast im Mixer ca. 4-5 Minuten pürieren.
3. 3-4 Esslöffel Olivenöl, das Tomatenmark, Paprikapulver und Kreuzkümmel einrühren. Kaltstellen
4. Mit in Olivenöl gerösteten Toastwürfeln den Gemüsesuppen und Kresse bestreuen und servieren