

# VESTESSEN



## GAZPACHO

### ZUTATEN:

1000g Tomaten, 1 Paprika, 1 Salatgurke, 1 kleine Zwiebel rot, je 2 EL Olivenöl und Balsamico Bianco, je 1 TL Salz und Rohrzucker, je 1/2 TL Pfeffer schwarz, Knoblauchgranulat und Kreuzkümmelpulver



1) Tomaten halbieren, Strunk entfernen



2) Salatgurke schälen und grob würfeln



3) Paprika entkernen und grob stückeln



4) Zwiebel häuten und grob würfeln



5) Geschnittenes Gemüse (z.B. in einem Standmixer) möglichst fein pürieren



6) Olivenöl, Balsamico, Salz, Rohrzucker und restliche Gewürze hinzufügen



7) Nochmal cremig mixen und dann mind. 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen

### TIPP:

Ich verwende (kleine) Strauch-/Rispen Tomaten.  
Je reifer die Tomaten sind, desto aromatischer wird die Suppe!

### ACHTUNG!

Viele Essige (genau wie Säfte & Wein) werden mit Gelatine geklärt!  
Eine Übersicht mit gelatinefreien Produkten findet ihr hier:

[vestessen.jimdo.com/gelatinefrei](https://vestessen.jimdo.com/gelatinefrei)