

9,99 EUR

Regional-Kochbox



PayPal

Spanische Gazpacho

Zutaten Enthalten

- 500g Tomaten
- 100gr. Brot (trocken v. Vortag)
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 Paprika
- 1 Minigurke
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Chili (Je nach gusto)

Das finden Sie in ihrer Küche

- 150 ml Olivenöl
- 50 ml Essig
- Salz/Pfeffer
- 1/2 Tl Zucker
- ca 100 ml Wasser

- Alle Zutaten mit einem Handmixer oder in einem Großen Mixer mixen und je nach Konsistenz mit Wasser verdünnen.
- 2 Stunden kalt stellen und kalt genießen.
- dazu passt wunderbar ein trockener Rosé aus der Provence
- Den Rest der Paprika, Zwiebel und Gurke kann nach belieben in kleinen Würfeln dazu gereicht werden.
- Wer noch etwas Brot/Toastbrot zuhause hat kann in etwas Butter Crûtons anrösten und dazureichen.



Jungs Bio

Regional gedacht - Regional gebracht