

Gazpacho

Zutaten:

2	Paprikaschoten (möglichst nicht rot, wegen der Farbfreudigkeit!)
1/2 kg	Tomaten (schön aromatisch)
1/2	Gurke
	Knoblauch nach Wunsch
1	Zwiebel
1/4 l	Brühe (am besten Gemüsebrühe)
500-750 ml	passierte Tomaten
75 ml	Olivenöl

Experimentiervorschrift:

Das Gemüse waschen und in kleine Würfel schneiden, das Öl, die Gewürze, die pürierten Tomaten und die Brühe darunter mischen.

Mit Salz, Pfeffer und ggf. mit Zucker und Essig abschmecken.

Kurz in den Tiefkühlschrank stellen und mit geröstetem Baguette servieren.