



## Gemüse-Gazpacho

ca. 200 kcal pro Portion,  
2 BE,  
vegan

### Zutaten für 3 Portionen:

- 750 g reife Tomaten
- 1 große Salatgurke, ca. 400 g
- 1 gelbe Paprikaschote, ca. 150 g
- 3-4 Frühlingszwiebeln, ca. 50 g
- 150 g gerösteter Paprika (aus dem Glas)
- 1-2 Knoblauchzehen, geschält
- 1/2 Bund Petersilie
- 3 EL weißer Balsamico
- 3 EL kaltgepresstes Olivenöl
- 1 gehäufter TL Meersalz
- gemahlener Pfeffer
- eine große Salatschüssel



Das Gemüse und die Petersilie gut waschen, die Gurke eventuell schälen, die Paprikaschote entkernen, die Frühlingszwiebeln putzen.  
Die Tomaten, die Gurke und den gerösteten Paprika in grobe Stücke schneiden, sowie den Knoblauch fein hacken und in eine große Salatschüssel tun.  
Je Dreiviertel des gelben Paprikas und der Frühlingszwiebel klein schneiden (Rest zur Seite legen für die Deko) und alles zusammen mit 3 EL weißem Balsamessig, 3 EL sehr gutem Olivenöl, einem gehäuften TL Meersalz und der abgezapften Petersilie zu den anderen Gemüsewürfeln geben.  
Mit dem Pürierstab so lange aufmixen, bis alles flüssig ist, je nach Geschmack mit mehr oder weniger Stückchen.  
Noch einmal mit gemahlenem Pfeffer und Salz abschmecken.  
Die Suppe eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Beim Servieren die kalte Suppe mit je einem Esslöffel gelben Paprikawürfeln und Frühlingszwiebelringen pro Portion bestreuen. Dazu gibt es geröstetes Brot.