

AG221_24_Sa1_Ab_Gazpacho von Amine Arezki

Mengen für 10 Personen

Anrichten: Die Suppe in Gläser oder Bowls verteilen. Ei, Mandeln, Kräuter, Zwiebeln und Frischkäse oder Joghurt in Schälchen geben, dazu servieren - jeder garniert und vervollständigt die Suppe nach Belieben.

71 g Brot	Weissbrot, in Bratbutter unter Wenden gold braten
2.5 Stück Gurken	Gurke längs halbieren, entkernen, in Stücke schneiden
1.4 kg Tomaten	Fleischtomaten :-) Würfeln
2.5 Stück Pepperoni	klein würfeln
2.5 Stück Zwiebeln	Klein schneiden
2.5 Stück Knoblauchzehen	Klein schneiden
1.0 Bund Peterli	Zerhacken
1.0 g Peperonchini	Eine kleine Peperoncini, entkernen, hacken, zusammen mit dem restlichen Gemüse pürieren.
290 g Tomatensauce Napoli	2.9 dl Tomatensaft. Gemeinsam mit Brot in den Mixer geben.
6.5 cl Rotwein	RotweinESSIG
4.24 EL Öl	
42.4 g Honig	
3.0 TL Salz	Gemeinsam mit Essig, Honig und Salz abschmecken. Zugedeckt 2h kühl stellen.
3.0 dl Bouillon (flüssig)	Mit Bouillon verdünnen, abschmecken. In Gläser abfüllen.
4.0 g Koriander	Koriander hacken, garnieren
4.0 g Basilikum	Basilikum hacken, garnieren.