AG221_24_Sa1_Ab_Gazpacho von Amine Arezki

Mengen für 30 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.

213 g Brot	Weissbrot, in Bratbutter unter Wenden gold braten
7.5 Stück Gurken	Gurke längs halbieren, entkernen, in Stücke schneiden
4.2 kg Tomaten	Fleischtomaten :-) Würfeln
7.5 Stück Pepperoni	klein würfeln
7.5 Stück Zwiebeln	Klein schneiden
7.5 Stück Knoblauchzehen	Klein schneiden
3.0 Bund Peterli	Zerhacken
3.0 g Pepperonchini	Eine kleine Peperoncini, entkernen, hacken, zusammen mit dem restlichen Gemüse pürieren.
870 g Tomatensauce Napoli	2.9 dl Tomatensaft. Gemeinsam mit Brot in den Mixer geben.
1.95 dl Rotwein	RotweinESSIG
12.7 EL Öl	
127 g Honig	
9.0 TL Salz	Gemeinsam mit Essig, Honig und Salz abschmecken. Zugedeckt 2h kühl stellen.
9.0 dl Bouillon (flüssig)	Mit Bouillon verdünnen, abschmecken. In Gläser abfüllen.
12 g Koriander	Koriander hacken, garnieren
12 g Basilikum	Basilikum hacken, garnieren.