

Gazpacho

von Nanya

Mengen für 35 Personen

Quelle: Migusto. <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/basic-gazpacho>

Gewürze: Salz

35 Stück Tomaten	Es können auch Büchsentomaten genommen werden. Sonst Tomaten zuerst schälen
875 g Gurken	Gurke schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.
1.58 kg Paprika	Peperoni waschen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.
700 g Brot	Die Rinde wegschneiden. Brot in Würfel schneiden.
10.5 Stück Knoblauchzehen	
1.75 dl Essig	Gemüse, geschälten Knoblauch, Brot und Essig in das Mixglas geben. Alles pürieren.
2.63 Liter Bouillon (flüssig)	Mit kaltem Bouillon auffüllen und weitermixen, bis die Suppe fein und sämig ist. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. Im Kühlschrank für mindestens 4 Stunden kühl stellen.
3.5 ml Tabasco	
3.5 kg Brot	Zum dazuservieren