



## GAZPACHO - KALTE SPANISCHE GEMÜSESUPPE

von Heike Schoon



### ZUTATEN

- 1 altes weißes Brötchen vom Vortag
- ca 450 - 500 ml Gemüsebrühe
- 2 kleine Dosen Tomaten (à 400g gute Qualität!)
- je 1 rote Zwiebel, Salatgurke, rote Paprika
- 1 TL Edelschmaus Tzaziki\*
- 1 TL Edelschmaus Knobi Genuss Salz\*
- 3 EL Edelschmaus Basilikum Öl\*
- 2 TL Edelschmaus Granatapfel Creme\*
- 1 TL Pizza Blitz\*
- 3 Zehen Knoblauch
- Mucho Pikante\* oder Let it Burn\*
- Regenbogen Pfeffer\* & Meersalz\* zum Abschmecke

### ZUBEREITUNG

Das Brötchen grob würfeln und in der Hälfte der Gemüsebrühe einweichen.

Die andere Hälfte der Brühe (ohne Brötchen!) zur Seite stellen.  
Zwiebel, Gurke und Paprika grob zerkleinern.

Von der Gurke und Paprika ein kleines Stück in kleinste Würfel schneiden, mit Let it Burn mischen und für die Einlage später beim Servieren zurücklegen.

Alle Zutaten bis auf die zur Seite gestellte Gemüsebrühe in den Pampered Chef Deluxe Blender geben (alternativ TM Stufe 10) und im Smoothie Programm mixen.

Anteilig die restliche Brühe bis zur gewünschten Sämigkeit zugeben und mit Regenbogenpfeffer und Meersalz abschmecken.

Das Rezept ergibt ca 1,5 Liter! Guten Appetit!

Tipp

Lecker dazu schmeckt mit Knobi Öl\* angeröstetes Fladenbrot!

\*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater  
**EDELSCHAUS**  
*kochen mit Herz*