

# Sommer Gazpacho

## Zutaten

500 g Tomaten

1 rote Peperoni

½ Salatgurke

1 Ei hartgekocht

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

125 g Toastbrot

1 dl Milch

1 ½ dl Wasser

½ dl Tomatenketchup

100 g Mayonnaise

1-2 EL Olivenöl

1 EL Weissweinessig

½ EL Zucker

½ EL Rosenpaprika

Tabasco

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung

- Die Tomaten in Würfel schneiden. Die Peperoni entkernen und ebenfalls würfeln. Die Gurke schälen und in Scheiben schneiden. Das Ei, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken. Alles in eine Schüssel geben.
- Das Toastbrot entrinden, klein schneiden und mit der Milch und dem Wasser beträufeln. Zum Gemüse geben. Ketchup Mayonnaise, Öl, Essig, Zucker und Paprika ebenfalls beifügen. Ich empfehle noch einen guten Schuss Tabasco dazu zu geben. Alles sorgfältig mischen. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 6 Stunden, besser aber über Nacht ziehen lassen.
- Die Masse im Mixer sehr fein pürieren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kühl stellen. Vor dem Anrichten je nach Konsistenz die Suppe mit Wasser verdünnen.
- In kleine Tassen oder Schälchen füllen

## Einlage:

Serrano Schinken fein schneiden & mit Schnittlauch oder essbaren Blüten aus dem Garten garnieren.