



## Gazpacho Andaluz

Für 10 Portionen

### Zutaten:

300g Gurken  
300g grüne Paprikaschoten  
250g Zwiebelscheiben  
150g Weißbrot  
1kg reife Tomaten  
1,5l entfettete Fleischbrühe  
2 EL Essig  
2 EL Tomatenmark  
2 geriebene Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer, Zucker  
Olivenöl

### Zubereitung:

- Gemüse waschen und putzen. Von der Paprika eine halbe Schote als Einlage schneiden.
- Weißbrot in Brühe einweichen und das übrige Gemüse grob zerkleinern.
- Eingeweichtes Brot sowie das Gemüse in einen Mixer geben.
- Zwiebelscheiben, Knoblauch und Tomatenmark beifügen.
- Essig und Öl dazugeben und die Mischung im Mixer fein pürieren.
- Paprika Einlage unter die Suppe rühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Gazpacho gut durch kühlen lassen. Sollte die Suppe zu dick sein, mit Brühe oder Tomatensaft verdünnen.

**Schüle's Küchenteam wünscht Ihnen viel Freude beim Nachkochen und einen guten Appetit!**



**SCHÜLE'S**

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★★