

Gelbe Gazpacho

Von Eva Eppard, Appenheim

Zutaten

200 g gelbe Paprika
200 g gelbe Tomaten
200 g Salatgurke geschält
20 g Zwiebel
50 ml Olivenöl
20 ml Limonensaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Gemüse in kleine Würfel schneiden.

In einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Danach in einem Küchenmixer für fünf Minuten sehr fein mixen oder mit einem Pürierstab pürieren.

Dann alles durch ein feines Haarsieb in eine Schüssel gießen. Mit Limonensaft und Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Gaspacho kaltstellen und dann mit geröstetem Ciabatta servieren.

SWR4 Rheinland-Pfalz | 10.7.2023