

Grüne Gazpacho



Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Kühl stellen: mind. 1 Std.

Ergibt ca. 6dl

Rezept von
Betty Bossi.

Betty Bossi

- 1 gelbe Peperoni**, in Stücken
- 1 Gurke** (z.B. Nostrano), geschält, in Stücken
- 1 grüner Peperoncino**, entkernt, in Stücken
- 50 g Toastbrot**, in Stücken
- 1 dl Gemüsebouillon**, kalt
- 2 EL Olivenöl**
- 10 Basilikumblätter**
- ½ TL Salz**

Peperoni mit allen restlichen Zutaten in einem Mixglas pürieren.
Suppe zugedeckt mind. 1 Std. kühl stellen.

Betty Bossi Tipps: Gazpacho ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren aufrühren. Die Suppe in kleinen Gläsern mit Blätterteiggebäck oder Gemüse-Chips servieren.

Möchtest Du noch weitere leckere Gerichte aus der #SharedKitchen nachkochen, dann besuche unsere Website: lovetoshare.ch