

Grüne Gazpachosuppe

Für 4 Personen:



Zutaten:

2 Salatgurken
2 grüne Tomaten
4 junge weisse Zwiebeln
½ grüne Paprika Schote
2 Knoblauch Zehen
5 EL Olivenoel
2 EL Essig
Saft von Limette
Grüne Tabasco oder Chilisause
Salz
1 kleiner Bund Koriandergrün

Zubereitung:

Gurken und Tomaten wasche. Zwiebeln abziehen, Gurken schälen.
1 ½ Gurken , 1 Tomate und Zwiebeln in stücke schneiden.
½ Gurke, 1 Tomate und Paprika beiseite legen.
Knoblauch abziehen und zerdrücken.

Gemüwestücke in den Mixer geben, Oel und Essig sowie Limettensaft zugießen und alles pürieren.
Nach und nach Wasser zugiesse, bis eine flüssige Suppe entsteht.
Mit ein par Tropfen Tabasco würzen, salzen und mind. 1 Stunde kühlstellen.

Koriander waschen, trocken schütteln und Blätter abtupfen.
Beiseite gestelltes Gemüse fein würfeln.
Gemüse und Koriander vor dem Servieren über die Gazpacho streuen.