



Gaspacho

Schritt 1:



Die Paprikaschoten abrausen, halbieren, putzen und Würfeln. Die Tomaten abrausen, putzen und halbieren. Die Gurke Schälen, längs halbieren und die Kerne ausschaben. In Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen. Das Ciabatta entrinden und würfeln

Schritt 2:

Alle vorbereiteten zusammen mit 1 EL ÖL fein Pürieren . Dabei kaltes Wasser bis zur gewünschten Konsistenz einfließen lassen. Die Gaspacho mit Balsamico und Salz abschmecken. Auf Suppenteller verteilen und mit dem übrigen ÖL beträufeln. Mit Pfeffer Übermahlen und mit Basilikum und Zwiebelringen garniert servieren .

Einfach Vegan & Lecker



5 Paprikaschoten (Rot)
1250g Kirschtomaten
2 Salatgurken
5 Knoblauchzehen
(Frisch)
5 Scheiben Ciabatta
12 EL OlivenÖL
Balsamico Bianco (nach
Geschmack)
Salz
Pfeffer
Basilikum (zum Garnieren)
1 Rote Zwiebel (in Feine
Ringe Schneiden)