



10 Portionen

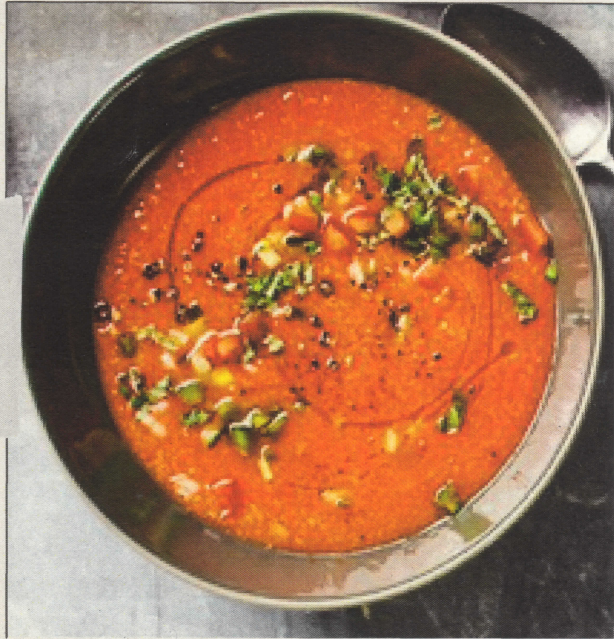


20 Minuten

Cajapacho

ZUTATEN

1250 g reife Strauchtomaten	62.5 ml Olivenöl
1.25 Salatgurke	25 ml Rotweinessig
1.25 grüne Paprika	Salz
2.5 kleine Knoblauchzehe	Pfeffer
2.5 kleine Zwiebel	Petersilie



ZUBEREITUNG

1. Tomaten häuten, wässriges Fruchtfleisch entfernen, übriges Fruchtfleisch grob würfeln. Salatgurke schälen, wässriges Fruchtfleisch entfernen, grob würfeln. Paprika waschen, putzen, grob würfeln. Knoblauch und Zwiebeln schälen, ebenfalls grob zerteilen.
2. Alles, bis auf ein paar Tomaten- und Gurkenwürfel für die Deko, in einen Standmixer geben und vermischen, dann so viel kaltes Wasser hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mitsalz und Pfeffer abschmecken und eine Stunde kaltstellen.
3. Vor dem Servieren noch mit den übrigen kleingehackten Tomaten- und Gurkenstückchen sowie mit Petersilie garnieren.