

Rezept: Gazpacho für ca. 2 Personen

Bio-Rittergut Rittmeyer

Ferien-, Gesundheits- und Bildungszentrum
Erste Sächsische Bioland-Vollwert-Mühlenbäckerei
mit Unikat-Verlag und Versand
Inh.: Ingo F. Rittmeyer, Diplom-Agraringenieur
04519 Rackwitz, OT Kreuma, Kreumaer Dorfstr. 29
Telefon 034294-73 110, Fax 73 112
www.bio-rittergut.de
DE-006-Öko-Kontrollstelle
3. August 2007

Alle Zutaten aus Rittmeyers Hofladen, natürlich alles aus kontrolliert ökologischer Erzeugung:

- 340 g reife Bio-Tomaten
- 1/2 Bio-Salatgurke in Stücke geschnitten
- 1/2 gelbe Bio-Paprika entkernt
- 2 Scheiben Bio-Baguette in Stücke geschnitten
- 1 Bio-Knoblauchzehe geschält
- 2 EL Olivenöl
- 1/4 l Gemüsebouillon
- 1 EL Bio-Weißweinessig oder Bio-Apfelessig
- eine Prise Himalaja- oder Vollmeer-Salz
- eine Prise Bio-Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Tomaten in Stücke schneiden und mit allen Zutaten mit dem Olivenöl im Mixer fein pürieren.
So viel Bouillon dazugießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gazpacho zugedeckt mindestens 2 Stunden kühl ziehen lassen.
In vorgekühlten Suppenschalen anrichten.
Nach Belieben Gemüse- und Brotwürfelchen separat dazu servieren.