

# Rezept der Woche



## Andalusische Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)

Erfrischend und schnell gemacht für heiße Sommertage

Tipp: Wenn die Suppe zu dickflüssig ist, einfach etwas Mineralwasser unterrühren.

Zutaten (4 Portionen):

- 8 Tomaten
- 3 rote Paprika
- 3 Salatgurken
- 2 Knoblauchzehen
- Saft von 2 Zitronen
- etwas frisches Basilikum
- 10 EL Olivenöl
- Salz/Pfeffer
- 3-4 TL Zucker
- 250 g Feta
- Naturjoghurt nach Belieben

Tomaten waschen und halbieren. Paprika putzen und waschen, die Gurken und den Knoblauch schälen. Alles in grobe Stücke schneiden und in einem Mixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Zitronensaft und Olivenöl unterrühren und noch einmal kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 30 Minuten kaltstellen.

Den Feta klein würfeln. Basilikumblättchen in feine Streifen schneiden. Die Gazpacho auf Tellern anrichten und mit einem Klecks Naturjoghurt, Fetawürfeln, Basilikumstreifen und nach Belieben auch mit fein gewürfelter Paprika bestreuen. Dazu passt frisches Fladenbrot.