



Gazpacho mit Glutenfreien Croutons (kalte Suppe)

Kreation Food-Buddy's



Zutaten für 4 Personen / Zeitaufwand ca. 30 Min. (Im Kühlschrank ca. 2 Stunden kaltstellen)

- **3 Büchsen Pelati ohne Sauce (oder sehr reife schmackhafte Tomaten, ohne Schale)**
- **1 Salatgurke**
- **2 Spitzpaprika**
- **Schlagrahm**
- **1 Zwiebel**
- **1TL Paprika edelsüss**
- **Salz & grobkörniges Meersalz oder Fleur del Sel**
- **Frischen Rosmarin**
- **Olivenöl**
- **3dl Gemüsebouillon**
- **Glutenfreies Bauernbrot**

Die Pelati aus der Büchse nehmen und in ein hohes Gefäss geben. Saft abgiessen. Kann man gut für eine einfache Tomatensauce weiterverwenden. Salatgurke schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Spitzpaprika klein schneiden, sowie die Zwiebel. Alles zu den Tomaten geben. 1EL Olivenöl dazugeben, mit Salz und Paprika würzen. Zum Schluss die Gemüsebouillon dazugeben und das Ganze mit einem Pürierstab fein mixen. Evtl. nochmals abschmecken. Nach eigenem Gusto. Im Kühlschrank kaltstellen. Den Schlagrahm schlagen und vorbereiten. Das Brot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl beträufeln. Rosmarin zupfen, dazugeben und alles gut mischen. Dann alles schön knusprig in der Bratpfanne rösten. Zum Schluss etwas grobkörniges Meersalz darüberstreuen. Die Ganze Geschichte schön anrichten. In einem Glas kommt die Suppe sehr schön zur Geltung. Schmeckt hervorragend an warmen Tagen und als tolle Vorspeise. Kann auch am nächsten Tag noch konsumiert werden. Schmeckt immer noch lecker. Die Suppe ist ohne Knoblauch und zu 100% Vegetarisch.

Nun, ganz viel Spass beim Nachkochen dieser eigenen, extrem, schmackhaften Food-Buddy's Gazpacho.

Food-Buddy's

Ralph