



Gazpacho "Toscana grande"

Zutaten

- 1 Beutel MAGGI Guten Appetit Tomatensuppe Toscana
- 750 ml Wasser
- 500 g Salatgurken
- 150 g grüne Paprikaschoten
- 150 g rote Paprikaschoten
- 50 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 2 EL Olivenöl
- 2 Slightly leveled tablespoons Toastbrot
- 2 Stängel Petersilie, glatt
- 0,5 TL Meersalz

Zubereitung

1. MAGGI Guten Appetit Tomatensuppe Toscana in Wasser einrühren. Unter Rühren aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr 5 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren. Dann die Suppe kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit Salatgurken putzen, waschen, schälen, der Länge nach halbieren und Kerne entfernen. Ein Stück (ca. 2 cm) in sehr kleine Würfel schneiden und zur Seite stellen, den Rest in große Stücke schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in große Würfel schneiden. Einige Würfel sehr klein schneiden und beiseite stellen. Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden. Große Gurken-, Paprika- und Zwiebelstücke mit einem Teil der Tomatensuppe pürieren und mit der restlichen Tomatensuppe auffüllen.
3. Knoblauchzehe(n) schälen, durchpressen und mit 1 EL Olivenöl unter die Suppe rühren, kalt stellen.
4. Toastbrot in Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl heiß werden lassen und das Brot darin goldbraun rösten. Mit Meersalz würzen.
5. Petersilie waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden. Die fein gewürfelten Gemüse, die Toastbrotwürfel und Petersilie in Schälchen geben und separat zur Gazpacho reichen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	25 g
Energie	190 kcal
Fett	7 g
Protein	5 g

🕒 30 Minuten

⊕ 4 Portionen