



Gazpacho – mit dem eigenen Gartengemüse

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 190 g Tomatensaft
- 150 g Gurkensaft
- 170 g Paprikasaft rot
- 2 Dotter
- 100 ml Maiskeimöl
- 50 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Rotweinessig
- Salz
- Cayennepfeffer

Zubereitung:

Tomaten, Gurken, und Paprika zuerst entsaften, abwiegen und danach mit Dotter, Knoblauch und Gewürzen zusammengeben. Anschließend das Öl langsam einmischen, damit es eine schöne Konsistenz ergibt.

Ein perfektes kaltes Süppchen bei warmen Tagen – perfekt mit dem Gemüse aus dem eigenen Garten.

Tipp: Ergibt mit Gin verfeinert einen sensationellen Aperitif!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!
Ihr Team vom Pichlmayrgut



Selbstverständlich
symposion hotels