

Rezept gelbes Tomaten-Gazpacho:

500g gelbe Tomaten
1 Zitronengurke
3 süße, gelbe Minipaprika
1 weiße Zwiebel
3 kleine Knoblauchzehen
1 kleine, scharfe Chilischote z.B. Chinese 5-Color (die hellgraue)
4 Esslöffel weißes Balsamico
3 Esslöffel gutes Olivenöl
1 Esslöffel Gemüsebrühe (gelöst)
3 Scheiben Toastbrot
Salz & Pfeffer

Rezept schwarzes Tomaten-Gazpacho:

500g schwarze Tomaten
1 Minigurke
2 rote Paprika mittelgroß
1 rote Zwiebel
3 fermentierte Knoblauchzehen
1 kleine, scharfe Chilischote z.B. Chinese 5-Color (die violette)
4 Esslöffel dunkles Balsamico
3 Esslöffel gutes Olivenöl
1 Esslöffel Gemüsebrühe (gelöst)
3 Scheiben Toastbrot
Salz & Pfeffer

Zutaten zerkleinern und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. An warmen Tagen kalt genießen.