

Gazpacho

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

4 Portionen

3 Scheiben	Weißbrot	2 Stück	Knoblauchzehen
1 Dose gewürfelte	Tomaten	3 Stangen	Sellerie
1 Stück	Salatgurken	1 Stück	rote Zwiebel
2 EL	Weißweinessig	1 Stück	rote Chili
2	3 TL	100 ml	Gemüsebrühe
4 Scheiben	Mozzarella	etwas	Olivenöl
	Salz	schwarzer	Pfeffer
4 EL	Joghurt		

Zubereitung

-
1. Eine Weißbrotscheibe würfeln und mit einer gepressten Knoblauchzehe, einer klein geschnittenen Chili, den Sellerie-, Gurken- und Zwiebelwürfeln pürieren.
 2. Nun die gewürfelten Tomaten, Salz, den Essig, Pfeffer, Gemüsebrühe, Zitronensaft und ca. 300 ml Wasser hinzugeben.
 3. Alles nochmals gut vermischen und im Kühlschrank kalt stellen.
 4. Die restlichen zwei Weißbrote mit Knoblauch einreiben und mit etwas Olivenöl bestreichen.
 5. Mozzarella darauflegen und die Brote für 10 Minuten in den auf 200°C vorgeheizten Backofen geben.
 6. Gazpacho mit einem Klecks Joghurt verfeinern und das überbackene Weißbrot dazu servieren.