

Tomaten-Pfirsich-Gazpacho

Die Tomaten-Pfirsich-Gazpacho ist eine kalte Suppe für heiße Sommertage. Ob als leichte Mahlzeit oder sommerlicher Snack, das Rezept ist schnell zubereitet und sorgt für Abkühlung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

700 g	Pfirsiche
500 g	Tomaten
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
	Salatgurken (ca. 5 cm)
5 EL	Olivenöl extra vergine
0.5 EL	Apfelessig
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Tomaten-Pfirsich-Gazpacho** die Pfirsiche gründlich waschen, halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und ebenfalls grob würfeln. Die Gurke waschen, nach Belieben schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und grob hacken.
2. Alle vorbereiteten Zutaten in einen leistungsstarken Mixer geben und fein pürieren, bis eine cremige Suppe entstanden ist. Die Tomaten-Pfirsich-Gazpacho mit Olivenöl, Apfelessig, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und nochmals kurz durchmixen. Anschließend die Suppe für etwa 1 Stunde im Kühlschrank gut durchkühlen lassen, damit sich die Aromen optimal entfalten können.
3. Die gut gekühlte Tomaten-Pfirsich-Gazpacho auf vier Schüsseln oder tiefe Teller verteilen. Nach Belieben mit kleinen Tomaten- und Pfirsichwürfeln garnieren und sofort servieren.

Tipp

Für noch mehr Frische kann die Gazpacho mit frischem Basilikum oder Minze garniert werden. Geröstete Brotwürfel oder Burrata machen die kalte Suppe zu einer vollwertigen Sommermahlzeit.