



Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

Klassische Gazpacho

(4 Portionen, 8 kleine Vorspeisenportionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
3 Scheiben 1 kg	Toastbrot Reife Tomaten	Toastbrot entrinden und die Scheiben in kaltem Wasser einweichen. Tomaten waschen, kreuzweise einritzen und in einer Schüssel mit gekochtem Wasser ca. 1-2 Minuten brühen, anschließend abschrecken und die Haut mit einem kleinen Küchenmesser abziehen. Tomaten halbieren und jeweils den Strunk keilförmig ausschneiden.
1 2	Rote Paprika Knoblauchzehen	Rote Paprika putzen, waschen und fein würfeln. Knoblauch schälen. Toastbrot mit den Händen ausdrücken. 150 g Tomaten und 1 EL Paprikastücke beiseitelegen, den Rest sowie Knoblauch und Brot mit einem Stabmixer glatt pürieren.
1 TL 2 EL 3 EL Etwas	Instant-Gemüsebrühe Olivenöl Rotweinessig Salz, Pfeffer	Brühe in 3 EL heißem Wasser auflösen. Brühe, 2 EL Olivenöl und Essig in das Püree rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 4 Stunden (oder über Nacht) kalt stellen.
2 1 $\frac{1}{2}$ 1 Prise Einige	Zwiebeln Grüne Paprika Gurke Zucker Spritzer Zitronensaft	Zwiebeln schälen und fein würfeln. Grüne Paprikaschote und Gurke putzen, waschen und fein würfeln. Übrige Tomaten vierteln, entkernen und fein würfeln. Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.
$\frac{1}{2}$ Bund	Basilikum	Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Suppe anrichten, mit Gemüsewürfeln und Basilikum bestreuen.