

## Rezept des Monats Juni

# Gazpacho

### Zutaten für 4 Personen:

2 Bio- Schalotten

1 Bio- Knoblauchzehe

2 Scheiben Bio- Ingwer

10 – 12 reife Bio-Tomaten

50 g Bio-Stangensellerie

1 kleine Bio-Möhre

½ rote Bio- Paprika

Glatte Bio – Petersilie

Frische Bio – Basilikumblätter

Salz, Pfeffer, etwas Kardamom

### Zubereitung:

Schalotten, Zwiebel und Ingwer in kleine Stückchen schneiden. Die von den Stielansätzen befreiten Tomaten entkernen und ebenfalls klein schneiden. Das restliche heiß gewaschene Gemüse und die Petersilie klein schneiden.

Das Gemüse, die Petersilie und die Basilikumblätter mit dem Mixer pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Kardamom abschmecken.

Die Suppe mindestens 1 Stunde lang kalt stellen und mit Kräutern nach Wahl bestreuen.