



Pikante Curry-Gazpacho

Erfrischende Sommersuppe mit orientalischer Note

Zubereitung

1. Die Salatgurke schälen, längs halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Die Paprika putzen, Samen und weiße Stellen im Inneren entfernen und ebenfalls klein schneiden. Die Tomaten waschen, vierteln und vom Strunkansatz befreien. Den Knoblauch schälen und in Stücke schneiden. Das Basilikum zupfen.
2. Nun das Gemüse mit Naturata Tomatensauce, Curry und Naturata Olivenöl in den Mixtopf geben und mit etwas Wasser fein pürieren. Bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben – die Konsistenz sollte flüssig, aber nicht wässrig sein.
3. Mit Pfeffer, Naturata Kräutersalz und Naturata Balsamico abschmecken und mindestens eine Stunde vor dem servieren kalt stellen.
4. Tipp: Dazu schmeckt Naturata Zwieback oder frisches Baguette.



Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten (für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

- 1 Glas Arrabbiata Tomatensauce
- 3 EL Olivenöl Portugal 'Risca Grande' nativ extra
- 1-2 TL Aceto Balsamico di Modena IGP
- Kräutersalz

Weitere Zutaten

- 1 Salatgurke
- 1 Rote Paprika
- 4 Reife Tomaten
- 1 Frische Knoblauchzehe
- 1 Zweig Basilikum
- 2-3 TL Madras Curry
- 150 ml Wasser
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle