

Kochen, essen und geniessen mit Patrick Zbinden

Weisse Gazpacho

Zutaten (für 6 Portionen)

5 dl Wasser
1,5 dl Olivenöl
1 dl Milch
200 g geschälte Mandeln
2 Knoblauchzehen, geschält
100 g Toastbrot ohne Kruste
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Rezept aus:

S. Dudemaine
«Sophies Suppen»
Gerstenberg Verlag

Weitere Bücher zum Thema:

«Suppen»
Hädecke Verlag

A. Neubauer, M. Wissing
«Suppen»
AT Verlag

C. Adam
«soup time»
Hölker Verlag

Zubereitung:

Das Wasser mit dem Öl und der Milch in einem Topf erhitzen.

Die Flüssigkeit mit den übrigen Zutaten in den Mixer geben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30 Sekunden pürieren.

Gazpacho abschmecken und vor dem Servieren mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.