

# Paprika-Gazpacho mit Pfirsich und Feta

## Zutaten:

- 2 Salatgurken
- 300 g Tomaten
- 3 Pfirsiche
- 200 g rote Spitzpaprika
- 600 ml kalte Gemüsebrühe
- 4 EL Ajvar
- 4 EL Weißweinessig
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 2 Scheiben Vollkornbrot
- 200 g Feta
- 1 Schale Bio Gartenkresse

## Zubereitung:

1. Gurken, Tomaten und Spitzpaprika putzen, waschen und würfeln. Pfirsiche waschen, halbieren, Kerne entfernen und in Scheiben schneiden. Von den Gemüsewürfeln jeweils ca. 50 g beiseite stellen.
2. Restliches Gemüse und Pfirsiche mit Brühe, Ajvar, Essig, 2 EL Olivenöl und Salz mit dem Stabmixer fein pürieren. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt für etwa 30 Minuten kaltstellen.
3. Inzwischen Brotscheiben in kleine Würfel schneiden. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und Brotwürfel darin bei kleiner Hitze unter Rühren ca. 5 Minuten knusprig anrösten. Danach herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Feta grob zerbröckeln. Kresse abschneiden.
4. Zum Servieren Gazpacho mit Gemüsewürfeln, Croûtons, Feta und Kresse bestreuen.



Liebe Kunden,  
auch in der  
Ferienzeit sind wir  
zu den gewohnten  
Öffnungszeiten für  
Sie da! 😊

RW 32

[www.ehanuschke.de](http://www.ehanuschke.de)



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofladen Öffnungszeiten:

Dienstag 14 – 18 Uhr

Donnerstag 14 – 18:30 Uhr

Freitag 14 – 18 Uhr

Samstag 9 – 13 Uhr

Bildquelle: [www.eatsmarter.de](http://www.eatsmarter.de)

Rezeptquelle: [www.eatsmarter.de](http://www.eatsmarter.de)