



# Burger Brezel trifft auf Gazpacho

Kalte Gemüsesuppe für heiße Tage

## Zutaten:

500g aromatische, vollreife Tomaten

1 Zwiebel oder 2 Schalotten

1/2 geschälte Salatgurke

1 rote Paprikaschote

2 Knoblauchzehen

2 EL Öl

etwas aufgelöste gekörnte Gemüsebrühe

Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und Tabasco

Frische Kräuter, nach Geschmack z.B. Schnittlauch, Thymian, Oregano oder Basilikum

1 zerriebene Burger Brezel

1 Burger Brezel auf Stücke geschnitten und in etwas Öl angeröstet

## Zubereitung:

Tomaten, Paprikaschoten und Salatgurke putzen und entkernen, in Stück schneiden.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Zusammen mit dem Öl in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren, die zerriebene Burger Brezel und etwas Gemüsebrühe dabei unterarbeiten.

Mit Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

Die Suppe im Kühlschrank zwei Stunden durchziehen lassen und mit Kräutern und den gerösteten Burger Brezel Stücken servieren.

Schwierigkeitsgrad: leicht



Rezept [www.burgerbrezel.de](http://www.burgerbrezel.de)  
Foto Ira Schneider

Burger Brezel können Sie bei uns online bestellen:  
[www.zwieback24.de](http://www.zwieback24.de)