

# Kalte Gemüsesuppe

## Zutaten

1 Stück Salatgurke  
6 Stück grosse Tomaten  
6 Stück grosse Karotten  
3 Stück Pepperoni/Paprika  
4 Stück Zwiebeln  
3 dl Gemüsebullion  
2 cl Essig  
2 cl Oel  
Tabasco

## Zubereitung

Schneiden Sie Salatgurke, Tomaten, Karotten, Pepperoni/Paprika und Zwiebeln in ca. 2 cm grosse Würfel und geben alles in eine grosse Schüssel mit rundem Boden. Giessen Sie die Bullion dazu und zerkleinern Sie alles mit einem Stabmixer.

Geben Sie Essig und Oel dazu. Schmecken Sie mit Tabasco ab. Die Suppe darf ruhig etwas Bumms haben. Mixen Sie nochmals gut durch.

Wenn Ihnen die Suppe zu dick ist, geben Sie einfach noch etwas Wasser dazu.

Jetzt muss die Suppe vor dem Verzehr gut durchkühlen.

Personen: 4  
Vorbereitung: 20-30 Minuten  
Zubereitung: 10 Minuten  
Ruhezeit: 3 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: einfach