

# Gelbes Tomaten Gazpacho - eine würzige Abkühlung für den Sommer

---

## *Zutaten:*

- 400 g Oaxacan Jewel Tomaten
- 400 g Russische Herztomate  
(Die Tomaten sind im Globus und im Hofladen Hämikon erhältlich)
- 1 kl. rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Chilisalز und Zitronenpfeffer
- Ein Blatt frische Minze

## *Anleitung:*

Die Russischen Herztomaten nehmen und in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebel mit einer feinen Raffel dazu reiben.

Minze kleinschneiden und dazugeben.

Die Knoblauchzehe dazu pressen.

Das Ganze mit Chilisalز und Zitronenpfeffer gut würzen.

Die Oaxacan Jewel Tomaten etwas zerkleinern und mit dem Stabmixer pürieren.

Alles gut mischen und danach für ca. 1h in den Kühler stellen.

Das Gazpacho kalt servieren und geniessen.

Guten Appetit!



Abbildung 2: Russische Herztomate



Abbildung 1: Oaxacan Jewel