

Gazpacho Andaluz (kalte spanische Suppe)

Spanien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 3 Scheiben Weissbrot
- 1 Salatgurke
- 1 Peperoni rot
- 500g Fleischtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Teelöffel Paprikapulver
- 1 Prise Kümmel
- 5 Esslöffel Olivenöl
- 3 Esslöffel Essig (z.B. Balsamico)
- 2dl Tomatensaft
- Geröstete Brotwürfel
- Salz
- Pfeffer
- Wasser

Vorbereitung:

- Die Brotscheiben mit warmem Wasser netzen und quellen lassen
- Die Zwiebel, den Knoblauch, die Gurke, Peperoni und Tomaten in grobe Stücke schneiden. Bei den Gurken können die Kerne nach Bedarf im Inneren entfernt werden. Peperoni vorher innen ausnehmen.
- Etwa 1/3 der Gurke, Peperoni und Zwiebel separat belassen und in kleine Würfel schneiden für die Beilage. Zum Servieren in eine Schale geben.
- Die gerösteten Brotwürfel zum Servieren als Beilage in eine Schale geben.

Zubereitung:

- Das grob geschnittene Gemüse sowie die nassen Brotscheiben in ein genügend grosses, hohes Gefäss geben (am besten schon in die Suppenschüssel, in der man dann auch servieren will). Mit dem Stabmixer vorsichtig zerkleinern. Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Kümmel, Olivenöl, Essig und Tomatensaft zugeben und weiter mit dem Mixer pürieren, bis der Gazpacho sämig ist.
- Mit Wasser verdünnen und nochmals gut mixen. Für 4 Personen reichen ca. 1.2l Gazpacho. Man kann also vorgängig abklären, bis zu welchem Füllstand man mit Wasser auffüllen soll.

Tipp:

- Mit dem Stabmixer muss man ziemlich lange pürieren, damit auch alle Teile wirklich völlig zerkleinert sind.
- Den Gazpacho vor dem Servieren im Kühlschrank kalt werden lassen bzw. aufbewahren.
- Beim Servieren die Beilage (gewürfelte Gemüse und Brotwürfel) über den Gazpacho streuen.
- Geröstetes Knoblauchbrot als zusätzliche Beilage schmeckt gut.

- Bei kleinem Hunger reicht ein Gazpacho als Mahlzeit zusammen mit viel Brot. Als Vorspeise entsprechend etwas knappere Menge kalkulieren.

Wein-Tipp:

- Conde de Caralt Rosado (Penedès, Catalunya), www.condedecaralt.com

