

Gazpacho

Kalte spanische Gemüsesuppe



Zutaten für vier Personen:

1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
2 rote Paprikaschoten
1/2 Salatgurke
4 Tomaten
3 EL Olivenöl
1 EL Weißweinessig
250 ml Eiswasser
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Croûtons (geröstete Weißbrotwürfel):

Weißbrot
2-3 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe

1. Knoblauchzehe abziehen, halbieren, Keim entfernen. In eine Plastikschißel pressen.
2. Zwiebel abziehen, Paprika putzen und beides fein würfeln.
3. Salatgurke waschen, schälen, längs vierteln und die Kerne wegschneiden. Ebenfalls fein würfeln.
4. Tomaten kreuzweise einschneiden, 1 Minute in kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und Schale abziehen. Vierteln, entkernen und in kleine Stückchen schneiden.
5. Von den Gurken, Paprika, Tomaten jeweils 2 EL zurückbehalten.

6. Gemüse, Essig und Öl in die Schüssel geben. Mit einem Schneidestab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. In eine große Porzellschißel umfüllen. Eiswasser zugeben, verrühren.
8. Zugedeckt mindestens 60 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
9. Zurückbehaltenes Gemüse und Croûtons extra reichen.

Croûtons:

1. Weißbrot in ca 1 cm dicke Scheiben, dann in mundgerechte Stückchen (ca. 1,5 bis 2 cm im Quadrat) teilen.

2. Olivenöl in eine beschichtete Pfanne geben, halbierte Knoblauchzehen anschwitzen und dann herausnehmen. Weißbrotstücke zugeben, mehrmals wenden, kräftig Farbe annehmen lassen.

Hinweise:

In manchen Rezepten steht, dass man vor dem Servieren 1 zerkrümeltes Toastbrot (vorher natürlich getoastet) einrühren sollte. Das ist eine Geschmackssache.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 80 min, Suppen, vegetarisch, Gemüse, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 07.01.2024