

Kalte Gemüsesuppe

Gazpacho andaluz

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.
Kühl stellen: ca. 3 Std.
ergibt ca. 8 dl

600 g **Tomaten**, geschält, entkernt,
Saft aufgefangen*

1 **Gurke** (ca. 400 g), geschält,
halbiert, entkernt

1 **grüne Peperoni**, mit
dem Sparschäler geschält

je 2 Esslöffel klein würfeln, zugedeckt für
die Garnitur kühl stellen, Rest in grobe
Stücke schneiden, mit dem aufgefangenen
Tomatensaft in ein Mixglas geben

1 **Knoblauchzehe**, gescheibelt

½ Teelöffel **Salz**

mischen, ca. 5 Min. stehen lassen, begeben

2 Scheiben **Weissbrot** (ca. 30 g), ohne
Rinde, kurz eingeweicht

1 kleine **rote Zwiebel**, gehackt

begeben, alles fein pürieren, in eine
Schüssel giessen

1 Esslöffel **Sherry- oder Weissweinessig**

4 Esslöffel **Olivenöl**

1 dl **Wasser**

alles darunter rühren

½ Teelöffel **Salz**

Pfeffer aus der Mühle

würzen, zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen

2 Scheiben **Weissbrot**, klein
gewürfelt

in einer Bratpfanne rösten, beiseite stellen.
Suppe kurz vor dem Servieren aufrühren,
mit den beiseite gestellten Gemüse- und
Brotwürfeli garnieren

Tipp

So bleibt die Suppe länger kühl: in jede Suppentasse 1 Eiswürfel geben.

Schneller

Statt frische Tomaten 1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400 g) verwenden.

* Sieb in eine Schüssel hängen. Tomaten längs halbieren. Kerne mit Löffel oder von Hand
herauslösen, direkt ins Sieb geben. Mit dem Löffelrücken leicht ausdrücken.

