



Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe)

Zutaten für 4 Personen:

1 Salatgurke, mittlere Größe
350 g Tomaten, groß
1 Bund Frühlingszwiebel
2 Paprikaschoten, gelb
300 g Baguette
3 Knoblauchzehen, je nach Geschmack
1 EL Tomatenmark
2 EL Essig (Weißwein-)
1 TL Salz
2 EL Olivenöl
4 TL Olivenöl zusätzlich beim Servieren
500 ml Wasser, sehr kalt

Zubereitung:

Alle Gemüse waschen. Gurke in kleine Würfel schneiden. Paprika halbieren, Kerne entfernen, Paprika würfeln. Haut der Tomaten abziehen, hierfür 2min in kochendes Wasser geben, dann läßt sich die Haut gut abziehen. Frühlingszwiebel klein schneiden. Brot würfeln. Knoblauchzehen pürieren.

Nun je 1/3 der Gurke, des Paprikas, der Zwiebel und des Brotes in separate Schüsseln geben. Restliche Gemüse und Brot mischen und pürieren. Essig, Tomatenpüree, Salz und Olivenöl unterrühren und unter Rühren mit kaltem Wasser auffüllen.

Gazpacho 2 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Aufbewahrte Gemüse und Brotwürfel auf Teller verteilen, Gazpacho darüber geben und mit einem TL Olivenöl servieren.