

Gazpacho

Gazpacho ist das perfekte Sommergericht! Perfekt für heiße Tage! Die Suppe wird aus frischem Gemüse, Weißbrot und viel Olivenöl gemacht und kalt serviert. Gazpacho stammt ursprünglich aus Andalusien (Südspanien) und Algarve in Portugal.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

4 Scheiben Weißbrot (z.B. Ciabatta)
2 rote Paprika
2 gelbe Paprika
1 Salatgurke
1 Knoblauchzehe
500 ml passierte Tomaten
100 ml Olivenöl
3 EL roter Balsamico
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer (nach Geschmack)

Zubereitung

- 1.** Das Wichtigste vorweg – auch wenn es irritierend sein mag: Die Suppe wird NICHT gekocht. Die Zutaten bleiben roh. Am besten arbeitet ihr mit einem Mixer und zumindest einem Stabmixer.
- 2.** Zuerst schneidet ihr das Weißbrot in grobe Stücke. Schält die Gurke und entfernt die Kerne mit einem Teelöffel. Die Kerne braucht ihr nicht mehr. Dann entkernt ihr die Paprika und entfernt den Stiel. Schneidet die Gurke und die Paprika in grobe Stücke. Hebt ein kleines bisschen vom Gemüse für die Deko auf und schneidet es in feine Würfel. Die groben Stücke gebt ihr zusammen mit dem Weißbrot in den Mixer.
- 3.** Schält den Knoblauch, presst ihn und gebt ihn zu den anderen Zutaten in den Mixer. Schüttet die passierten Tomaten dazu und mixt alles zu einer feinen Suppe. Eventuell müsst ihr die Zutaten portionsweise zerkleinern. Je nachdem, wie viel euer Mixer schafft.
- 4.** Zum Schluss rührt ihr 100 ml Olivenöl und 3 EL roten Balsamico-Essig unter, würzt die Suppe mit Salz und Pfeffer und schärft sie (wenn ihr mögt) mit ein wenig Cayennepfeffer. Dazu schmeckt frisches Brot. Guten Appetit!