

Gazpacho

Zutaten:

Schlangengurke, Tomaten, Paprikaschoten, Gemüsezwiebel, etwas Weißbrot (oder Toast), etwas Knoblauch nach Geschmack, etwas Tomatenmark, leckerer Weißwein- oder Sherryessig, einen Schuss gutes Olivenöl, Salz (gerne Fleur de Sel), Zucker zum Abrunden der Säure, Hauch Pfeffer

Zubereitung:

Tomaten überbrühen und häuten, Stielansätze entfernen

Weißbrot entrinden mit etwas Essig und Wasser einweichen

Gurke, Zwiebel, Knoblauch schälen, Paprika evtl. auch schälen (erübrigt sich, wenn die Suppe zum Schluss passiert wird), alles grob zerteilen

Für einen intensiveren Geschmack: Gurke und Tomaten entkernen.

Alle Zutaten in der Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab pürieren.

Wer es feiner mag, Suppe durch ein Sieb streichen.

IM KÜHLSCHRANK KÜHLEN

Variante: vom Paprika und der Schlangengurke etwas übrig lassen, fein würfeln und vor dem Servieren über die Suppe geben

Sehr gut geeignet als „Gazpacho-To-Go“ (mit Trichter in Flasche(n) abfüllen als Mitbringsel zur Sommerparty oder fürs Picknick)

¡Buen provecho!