Gazpacho

Kategorie: Suppe

Rezept Nr.: 56

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Balsamessig	4	EL	
Gärtnergurke	1	Stück	
Kalbsbrühe	0		evtl.
Knoblauchzehen	3	Stück	
Kräuter	0		Thymian, Oregano
Olivenöl	6	EL	
Paprikaschote	1	Stück	rot
Petersilie	0,25	Bund	
Tabasco	2	Spritzer	oder 1/2 Chilischote, Piment d'Espelette
Tomaten	4	Stück	sehr reif
Weißbrot	100	Gramm	trocken

Zubereitung

1. Tomaten abziehen und entkernen, Gurke schälen, Paprika entkernen und alles in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und zerdrücken, Chilischote entkernen, kleinschneiden. Ein bißchen Gemüse zurückhalten und klein würfeln für die Dekoration. Den Rest in den Mixer geben zusammen mit den Kräutern und Gewürzen, dem Öl und dem Balsamessig. Brot einweichen, ausgedrückt in den Mixer geben. Salzen und pfeffern und einige Minuten mixen bis eine homogene Masse entsteht.

2. Falls der Gazpacho zu dickflüssig ist etwas Kalbs-, Gemüse- oder Geflügelbrühe zugeben und mit Tabasco oder Piment d'Espelette abschmecken, falls kein Chili verwendet wurde. Feiner wird die Suppe, wenn man sie anschließend durch ein Sieb passiert, es ist aber nicht unbedingt notwendig.

3. Einige Stunden im Kühlschrank kühlen. Dann in gekühlte Tassen oder Teller füllen und mit dem kleingewürfelten Gemüse und einigen Kräuterzweigen garnieren.

© ea für

Gazpacho

Notizen

© ea für