

Gazpacho

KALTE GEMÜSESUPPE NACH SPANISCHER ART

Für 6 bis 8 Personen

SUPPE

2 mittelgroße grüne Gurken, geschält und grobgehackt	2 TL feingehackter Knoblauch
625 g mittelgroße Tomaten, geschält und grobgehackt	4 Tassen grobe Weißbrotkrumen (vom Meterbrot), ohne Kruste
1 große Zwiebel, grobgehackt	1 l kaltes Wasser
1 mittelgroße Paprikaschote, das Mark und die Kerne entfernt, grobgehackt	¼ Tasse Rotweinessig
	4 TL Salz
	4 EL Olivenöl
	1 EL Tomatenmark

In einer tiefen Schüssel grobgehackte Gurken, Tomaten, Zwiebel und Paprikaschote, Knoblauch und Weißbrotkrumen gut vermengen. Dann Wasser, Essig und Salz hinzufügen. Jeweils 2 Tassen dieser Mischung in den Mixbecher einer Küchenmaschine füllen und bei hoher Geschwindigkeit etwa 1 Minute verquirlen, bis die Mischung sich in ein glattes Püree verwandelt hat. Das Püree in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen Öl und Tomatenmark hineinschlagen.

(Andernfalls die Mischung aus Gemüse und Brot durch eine Gemüsemühle oder mit dem Rücken eines Holzlöffels durch ein Sieb in eine Schüssel passieren. Rückstände in der Mühle oder dem Sieb nicht verwenden. Olivenöl und Tomatenmark in das Püree hineinschlagen.)

Die Schüssel fest mit Plastik- oder Alufolie bedecken und mindestens 2 Stunden in den Eisschrank stellen, bis sie vollständig abgekühlt ist. Kurz vor dem Anrichten die Suppe leicht schlagen oder umrühren, um die gewünschte Konsistenz herzustellen. Dann in eine gekühlte Terrine oder in einzelne Suppenteller füllen.

GARNIERUNG

1 Tasse Brotwürfel, etwa ½ cm dick, ohne Kruste	½ Tasse geschälte und feingehackte grüne Gurke
½ Tasse feingehackte Zwiebeln	½ Tasse feingehackte grüne Paprikaschoten

Zu der *gazpacho* die Brotwürfel und die Gemüsebeilagen in einzelnen Schalen reichen. Diese Zutaten werden nach Belieben bei Tisch in die Suppe gegeben.

ANMERKUNG: Wenn man knusprige Croutons bevorzugt, kann man die Brotwürfel auch rösten. In einer Pfanne von 15 bis 20 cm Durchmesser ¼ Tasse Olivenöl bei mäßiger Temperatur erhitzen, bis sich ein leichter Rauch bildet. Die Brotwürfel hineingeben und unter häufigem Rühren rösten, bis sie auf allen Seiten goldbraun sind. Auf Küchenkrepp abtropfen und abkühlen lassen.