

Gaspacho Andaluz

Gaspacho Andaluz

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: [10.05.2016](#)

Creation: [Marco Beng](#)

Gazpacho

Für 8 Gläser (à 150 ml)

Diese kalte Gemüsesuppe ist ein absolut einfaches, anspruchsloses Gericht. Der Name kommt von »caspa« (kleines Stück) – denn traditionell wird die Suppe mit Brotstückchen angedickt. Es versteht sich von selbst, dass dafür nur ein Bäckerbrot infrage kommt.

Und falls Sie mal keine Zeit haben, die Suppe zu kühlen, gibt es eine Schnellversion: Die Schüssel während der Zubereitung einfach auf Eis stellen und das Gemüse danach kurz pürieren. Die Tomaten habe ich hier zwar geschält, aber man kann darauf auch verzichten. Dem Geschmack tut das keinen Abbruch, lediglich die Konsistenz ist etwas anders. Das können Sie also halten, wie Sie mögen. Empfehlenswert ist diese erfrischende kleine Vorspeise allemal.

Zutaten und Zubereitung:

- 250 g Weißbrot vom Vortag
- 4–5 große reife Tomaten
- 1 kleine Salatgurke, geschält und grob zerkleinert
- ½ grosse Zwiebel oder eine kleine Zwiebel
- 1 grüne Paprikaschote, Kerne entfernt, grob zerkleinert
- 2 Knoblauchzehen, geschält (werden wir erst am Schluss dazutun, damit Kollegen mit Knoblauch-Allergie das Gazpacho doch auch genießen können)
- bestes spanisches Olivenöl
- Sherryessig
- 1 Prise Zucker
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Zur Dekoration: Cherry-Tomaten und frische Kräuter (z.B. Basilikum-Blätter)

Zubereitung

Gläser zu Beginn der Zubereitung in den Kühlschrank geben.

1. Das Brot in Scheiben schneiden und in 100 ml Wasser einweichen. Die Tomaten mit einem kleinen Messer oben einstechen, in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser überbrühen. Das Wasser nach 30 Sekunden abgießen. Tomaten kurz abkühlen lassen, dann die Schalen abziehen (oder Tomaten mit dem Schäler schälen).

2. Die Tomaten mit dem geschnittenen Gemüse und den Zwiebeln in einen großen Krug oder in den Mixaufsatz der Küchenmaschine füllen. Das Brot darauf verteilen, 2 Esslöffel Olivenöl und 1 Schuss Sherryessig hinzufügen und die Zutaten mit dem Handmixer oder in der Küchenmaschine glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, einen ordentlichen Schuss Wasser zufügen, nochmals mit dem Mixer durchrühren und erneut abschmecken. Die Spanier geben manchmal noch eine Prise Zucker dazu, aber wenn die Tomaten richtig reif sind, ist das nicht nötig. Die Suppe wird nicht so schön rot sein, wie Sie das vielleicht gewohnt sind, denn durch das Brot bekommt sie – wie es eigentlich auch sein sollte – eine bräunlich-orange Farbe. Das Gazpacho für Knoblauch-Allergiker abmessen und bereits in die Gläser abfüllen. Dann den gepressten Knoblauch dem grossen Krug hinzufügen. Gazpacho mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen. In unserer Version werden wir Eiswürfel dazu geben, damit das Gazpacho schneller kalt wird, so dass wir es bald genießen können (auch die Spanier machen dies oft so). Während dem Abkühlen können die Dekorationen der Gläser vorbereitet werden.

3. Das so gekühlte Gazpacho in Gläser oder Tassen geben, mit Olivenöl beträufeln und mit einer gelben oder roten Cherry-Tomate und etwas

Basilikum dekorieren. Köstlich, erfrischend und supereinfach!