

Gazpacho

Gazpacho

Für 2.5 Liter (10-12 Personen)

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min

Menu: [11.07.2007](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten:

Gurken, geschält, entkernt 930 g

Tomaten, entkernt 1000 g

Zwiebeln, geschält 100 g

Peperoni, gelb, entkernt 60 g

Peperoni, rot, entkernt 70 g

Peperoni, grün, entkernt 60 g

Knoblauch, geschält 15 g

Englischbrot, entrindet (1) 100 g

Gemüsefonds 1000 g

Rotweinessig 160 g

Olivenöl, kaltgepresst 80 g

Vollrahm, 35 % 70 g

Tabasco, rot 3 g

Salz

Pfeffer weiss, aus der Mühle

Garnitur:

Peperoni, bunt, entkernt 30 g

Gurken, geschält, entkernt 50 g

Tomaten, geschält, entkernt 50 g

Englischbrot, entrindet (2) 100 g

Olivenöl, kaltgepresst 10 g

Knoblauch, geschält 5 g

Vorbereitung

Gurke, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch in kleine Würfel schneiden.

Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

Englischbrot (1) für die Suppe in Würfel schneiden und im Gemüsefonds einweichen.

Zubereitung Garnitur

Peperoni, Gurken und Tomaten für die Einlage in 3 mm grosse Würfel schneiden.

Englischbrot (2) für die Einlage in 5 mm grosse Würfel schneiden.

Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken und mit Olivenöl mischen.

Knoblauchöl mit den Brot-Croûtons vermischen und in einer Lyoner Pfanne goldgelb rösten.

Gazpacho

Zubereitung Suppe

Alle Zutaten für die Suppe mit einem hochtourigen Mixer mixen.

Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken und kalt stellen.

Anrichten

Peperoni-, Gurken und Tomatenwürfelchen in gekühlten Suppentassen oder Suppentellern anrichten.

Gut gekühlte Suppe beigeben.

Lauwarme Knoblauch-Croûtons separat dazu servieren.