

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 begeben.

Lauwarme Knoblauch-Croûtons separat dazu servieren.