



Gazpacho Andaluz (kalte Suppe)

Für 4 Portionen

4 stk. Gurken

2 stk. rote Peperoni

4 stk. Tomaten

2 Scheiben weisses Toastbrot

1 stk. Knoblauchzehe

1 El Essig (je nach belieben
Sherry- oder Weissweinessig)

1.5 dl Wasser

1 Tl Tabasco

Salz

Pfeffer

1 El Olivenöl

8 stk. Blätterteigstangen oder
Croutons

Die Gurken schälen, entkernen und mit den Peperoni in kleine Stücke schneiden.

Die Tomaten unten mit einem Rüstmesser 4 x über Kreuz leicht einritzen und im kochenden Wasser so lange ziehen lassen bis sich die Ecken langsam lösen. Sofort in Eiswasser abkühlen, enthäuten, entkernen und auch in kleine Stücke schneiden. Die Toastbrotrinde weg schneiden. Nun das Toastbrot, das Gemüse, den Knoblauch und den Essig im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren.

Wasser dazu geben und weiter pürieren bis die Suppe fein und sämig ist. Mit Tabasco, Salz, Pfeffer und Olivenöl pikant würzen und kühl stellen

Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufrühren und in einen Suppenteller anrichten und mit Croutons oder 2 Blätterstangen garnieren

Tipp:

Nach dem Mixen der Suppe können auch feine Peperoni- und/oder Gurkenwürfel als Einlage darunter gemischt werden.

Als Einlage könnte man auch geröstete Pinienkerne separat dazu servieren.

Diese Suppe eignet sich super für heisse Tage als kleine Abkühlung vor dem grillieren.

En Guete wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam

