



# Gazpacho

Diese kalte Suppe aus Andalusien schmeckt so lecker wie im Urlaub.

6 - 8 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

100 g Weißbrot  
200 ml kaltes Wasser  
4 mittlere Tomaten  
1 Salatgurke  
1 gelbe Paprikaschote  
1 Knoblauchzehe  
1 kleine rote Chilischote  
150 ml Tomatensaft  
2 EL Sherryessig oder  
Kräuteressig  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 Pr. Zucker  
3 EL Olivenöl

### Außerdem:

Olivenöl

Wie bereite ich eine klassische Gazpacho zu?:

## 1 Vorbereiten:

Weißbrot in Scheiben schneiden, entrinden und in dem kalten Wasser einweichen. Tomaten kreuzweise einschneiden, in kochendes Wasser legen, in kaltem Wasser abschrecken und enthäuten. Tomaten klein schneiden. Gurke schälen und grob würfeln. Paprikaschote putzen und in grobe Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote putzen und in feine Würfel schneiden.

**Hinweis:** Da die Chilischoten sehr scharf sind, ziehen Sie bei der Verarbeitung der Schoten am besten Gummihandschuhe an.

## 2 Zubereiten der Suppe:

Brot evtl. ausdrücken. Gemüsezutaten, Tomatensaft, Essig, Gewürze, das eingeweichte Brot und Öl in einen Standmixer geben und pürieren. Gazpacho abschmecken und im Kühlschrank 1 Tag durchziehen lassen. Kalt servieren. Vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln und nach Belieben mit frischen Kräutern bestreuen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Zu Gazpacho passt knuspriges [Ciabatta](#).
- Statt mit Standmixer kann man die Suppe auch mit einem Pürierstab fein pürieren.

