Gazpacho

Die spanische, kalte Gazpacho schmeckt nicht nur an heißen Sommertagen. Nach diesem Rezept gelingt diese herzhafte Suppe im Handumdrehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 3,3 h

Gesamtzeit: 3,5 h

Zutaten

250 g	Paradeiser (frisch oder aus der Dose)
0.5 Stk.	Salatgurken
1 Stk.	Paprika
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Chilischote
125 ml	Paradeisersaft
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Vollreife, frische Paradeiser und Paprika für die **Gazpacho** vierteln. Stielansätze entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die geschälte Gurke der Länge nach halbieren und klein

schneiden. Vom Gemüse einige Würfel zur Dekoration beiseitestellen. Knoblauch schälen und grob schneiden.

2. Das gesamte Gemüse und den Knoblauch am besten in einen Standmixer geben, kurz anpürieren und mit dem Paradeisersaft sowie Olivenöl gut durchmixen.

3. Gazpacho durch ein Passiersieb in eine tiefe Schüssel streichen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gazpacho sollte mehrere Stunden im Kühlschrank durchkühlen und in kalten Suppenschüsseln serviert werden. Obenauf einen Teil der Gemüsewürfel verstreuen.

Tipp

Geröstetes Knoblauchbrot und ein frischer, leichter Weisswein passen sehr gut zum Gazpacho.
Je nach gewünschter Schärfe mit Worchestershiresauce oder Tabasco abschmecken.