

Kalte Gemüsesuppe (Gazpacho)

Ein erfrischendes Rezept für den Sommer: Die kalte Gemüsesuppe (Gazpacho) ist eine Spezialität aus der andalusischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 13,0 h

Gesamtzeit: 13,3 h



Zutaten

500 g	Tomaten
1 Stk.	Salatgurke
1 Stk.	Paprikaschote
3 Stk.	Knoblauchzehe
200 ml	Tomatensaft
2 Scheiben	Weißbrot
125 ml	Olivenöl
1 Schuss	Tabascosauce
1 Schuss	Sherryessig
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Zu Beginn für die **alte Gemüsesuppe (Gazpacho)** die Tomaten blanchieren, von der Haut befreien, vierteln und entkernen. Danach die Gurke und Paprikaschote pellen, entkernen und klein hacken.
2. Die Tomaten, Gurken, Paprikaschoten gemeinsam mit Knoblauch, Tomatensaft, Weißbrot, Olivenöl und Meersalz zugedeckt über Nacht ziehen lassen. Am Tag danach alles kräftig durchmixen und durch ein grobes Spitzsieb geben.
3. Danach mit Sherryessig, Meersalz gemahlen, Pfeffer und Tabascosauce nach Geschmack abschmecken und vor dem Anrichten für einige Zeit kalt stellen.

Tipp

Die kalte Gemüsesuppe (Gazpacho) ist für Figurbewusste ideal. Tipp: Statt Tabasco kann man auch frisch geriebenen Kren verwenden.