

Gazpacho – die einfache kalte spanische Tomatensuppe

Zutaten: (4 Personen)

1 grosse Dose geschälte Tomaten (800g, Abtropfgewicht 480g)
1 Salatgurke
je 1 rote und eine gelbe Peperoni
6 Scheiben Toastbrot
3 EL Olivenöl
2 EL Essig
2-3 dl Wasser
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Etwas Butter

Zubereitung:

1/3 der geschälten Salatgurke in kleine Würfeli schneiden. Den Rest der Gurke ebenfalls klein schneiden. Die Hälfte der gelben Peperoni in Würfeli schneiden. Auch hier, den Rest kleinschneiden.

3 Toastbrotsscheiben in kleine Würfeli (Croûtons) schneiden, den Rest kleinschneiden. Die kleingeschnittene Gurke, die Peperoni und das Toastbrot mit den Dosentomaten inklusive Saft in den Mixer geben oder mit dem Pürierstab pürieren. Das Olivenöl und den Essig dazugeben und mit dem Wasser verdünnen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Gazpacho mindestens drei Stunden im Kühlschrank kühlstellen.

Gazpacho in Suppentellern oder Schälchen servieren und nach Belieben mit den Gemüsewürfeli (gelbe Peperoni und Gurke) und den in der Butter goldbraun gerösteten Brotwürfeli servieren.

Gazpacho ist ein leichtes Nacht- oder Mittagessen. Zum Mitnehmen einfach in eine leere Petflasche füllen. So kann man die Gazpacho auch ins Büro mitnehmen.