

## Gazpacho andaluz (Kalte Tomatensuppe)

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 kg sonnengereifte Tomaten
- 1 halbe Gurke
- 1 halbe Zwiebel
- 1 halbe rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 30ml Weinessig
- 50ml Olivenöl extra vergine
- Wasser
- Salz

### Zubereitung:

Das Gemüse rüsten und in Würfel schneiden

Zuerst die Tomaten pürieren und dann auch das andere Gemüse, Knoblauch, Salz und Essig dazugeben und fein pürieren.

Dann das Öl in einem feinen Faden dazu leeren und weiterrühren.

Je nach Geschmack und Tomaten mit bis zu einem Glas Wasser verdünnen. Abschmecken.

Für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen und eiskalt servieren.

Aus den Gemüseresten kann man eine Suppeneinlage schnippeln und/oder mit Croutons auf den Tisch stellen.