



Gazpacho andalucia

Zutaten:

½ kg Kirschtomate(n)
½ Salatgurke
1 Zucchini
1 Paprikaschote(n), grüne, geschält und entkernt
1 Paprikaschote(n), rote, geschält und entkernt
4 Zehe/n Knoblauch, zerdrückt
1 Zwiebel(n) (Schalotte)
100 ml Weißwein
1 Prise Cayennepfeffer oder smoked papricapowder aus Spanien
750 ml Tomate(n), passierte
250 ml Gemüsebrühe, kalte
75 ml Öl (Olivenöl)
50 ml Balsamico, weißen
Salz und Pfeffer (Mühle)
1 kleine Chilischote(n), ohne Kerne
Muskatnuß frisch
Zucker

Außerdem:

100g geröstete Weißbrotwürfel
1 Bund Schnittlauch
75 g frisch gehobelter Parmesankäse
Croutons

Zubereitung:

1. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen (oder Pfanne). Die geschälten, mit Salz zeriebenen Knoblauchzehen und die geschälte, fein gehackte Schalotte (oder Gemüsezwiebel) ins Olivenöl geben und glasig schwitzen.
2. Den Weißwein angießen, die enthäuteten, entkernten, klein geschnittenen Tomaten hinzufügen und kurz mitschwitzen.
3. Das Ganze vom Herd nehmen, den Tomatensaft, das Olivenöl und den Sherry- oder weißen Balsamicoessig dazugeben, die Gemüsebrühe ebenfalls und mit dem Pürierstab pürieren.
4. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker kräftig abschmecken und vollständig erkalten lassen (im Sommer ist Gazpacho göttlich kalt genießen). Anschließend das entrindete und fein gewürfelte Weißbrot in die Suppe geben und nochmals pürieren.
5. Zwiebel schälen, Paprikaschoten entfernen, waschen und die Zucchini putzen und alles in feine Würfel schneiden.
6. Tomaten enthäuten, entkernen und fein würfeln. Zum restlichen Gemüse geben und alles unter die Suppe geben.
7. Die Gazpacho nochmals kräftig abschmecken und in dekorative Suppentassen füllen. Mit den Croutons, dem fein geschnittenen Schnittlauch und dem frisch gehobelten Parmesankäse bestreuen, garnieren und sofort servieren

Que aproveche!

