

# Gazpacho

Kategorien: Kalt, Suppen, Spanien

Zutaten für: 2 Portionen

*FÜR 2 PERSONEN*

---

|     |          |                     |
|-----|----------|---------------------|
| 1/2 |          | Salatgurke          |
| 1   | klein.   | Grüne Paprikaschote |
| 150 | Gramm    | Tomaten             |
| 1   |          | Zwiebel             |
| 1   |          | Knoblauchzehe       |
| 3   | Scheiben | Toastbrot           |
| 1/4 | Ltr.     | Wasser              |
| 2   | Essl.    | Essig               |
| 1/4 | Teel.    | Salz                |
| 2   | Teel.    | Öl                  |
| 1   | Teel.    | Tomatenmark         |

## Anleitung:

Gurke und Paprikaschote waschen. Gurke schälen, Paprikaschote halbieren, Kerne entfernen. Gurke und Paprikaschote grob hacken. Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten und in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und hacken. Toastbrotwürfel (einige zum Garnieren zurückbehalten) mit dem Gemüse vermischen. Wasser, Essig und Salz hinzufügen.

Diese Mischung nach und nach in einen Mixer bei hoher Geschwindigkeit verquirlen, oder durch ein Sieb streichen. Das Püree in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen Öl und Tomatenmark hineinschlagen. Die Schüssel mit Alufolie abdecken und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren die Suppe umrühren, abschmecken und in gekühlte Suppentassen füllen.

Mit Weißbrotwürfeln garnieren.

## Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\**RK*\*17.08.2015 von K.H.