



Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 4 Personen
Rezeptgruppe: Suppe
Saison: Frühling – Sommer - Herbst

Gazpacho Andaluz

Vor- und Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Zutaten

- 1 Salatgurken
 - 4 grosse vollreife Tomaten
 - 2 Paprikaschoten, bunt gemischt
 - 1 Zwiebeln
 - 3 Knoblauchzehen
 - 50 g Paniermehl
 - 1 EL Weinessig
 - 2 EL Olivenöl
 - 3 Scheiben Weissbrot getoastet
- Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle nach Bedarf

Zubereitung

1. Salatgurken schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls schälen und fein würfeln. Die Tomaten einritzen und in kochendes Wasser legen. Danach in kaltem Wasser Haut abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Peperoni entkernen, waschen und klein schneiden.
2. Einen Teil des fein geschnittenen Gemüses beiseitelegen als Garnitur
3. Paniermehl, Zwiebeln und den geschälten Knoblauch und das Gemüse zusammen mit dem Öl, sowie Salz, Pfeffer und etwas Zucker mit dem Mixer pürieren.
4. Suppe tendenziell eher zu dick machen! Ist sie zu dick, kann man sie mit etwas Wasser verdünnen. Wird sie zu dünn, könnte man noch etwas Paniermehl dazu geben. Ist aber eher unprofessionell
5. Nach Belieben würzen. Vor dem Servieren im Kühlschrank kühlen.
6. Die getoasteten Brotscheiben gewürfelt und mit den knackigen beiseitegelegten Gemüsestückchen auf die Suppe streuen und in gekühlten Schalen servieren.

