

Gazpacho

für 6-8 Personen

8 reife Tomaten vierteln, dabei den grünen Ansatz abschneiden. 1 $\frac{1}{2}$ Gurke schälen, entkernen und in Stücke schneiden. 3 kleine rote Paprika entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden. Alles zusammen mit 3 kleinen Knoblauchzehen, 6 TL Sherry-Essig und etwa 1 $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser im Mixer pürieren bis eine sämige Flüssigkeit entsteht. Falls die Suppe zu dünnflüssig ist, 1-2 Scheiben Weißbrot oder Baguette zugeben und weiter pürieren. Nun 2 Tassen Olivenöl hinein geben und das Ganze abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zucker. Die Suppe sollte ausgewogen süß/sauer schmecken. Dies ist abhängig von der Reife und Sorte der Tomaten und vom Essig.

Das Rezept kommt aus Andalusien. Die Suppe wird wie folgt serviert:

Auf jeden Teller 2 Scheiben Tomaten, vier halbe Kirschtomaten, einige Gurkenwürfel und drei Schalottenscheibchen legen. Alles leicht salzen und etwas Olivenöl darüber tropfen. Die (oder der) kalte Gazpacho nochmals abschmecken und darüber gießen.