



## **Gazpacho – Kalte spanische Gemüsesuppe**

Für 4 Personen:

### **Zutaten:**

2 Paprikaschoten (rot und gelb)  
1 Salatgurke  
6 Tomaten  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
4 Scheiben Weißbrot  
500 ml Tomatensaft  
50 ml Olivenöl  
50 ml Limettensaft  
1 EL Paprikapulver  
Salz  
1 Prise Zucker  
Pfeffer aus der Mühle  
Frischer Oregano für die Garnitur

Stangenbrot/Baguette

### **Zubereitung:**

Die Paprikaschoten waschen, putzen, halbieren, entkernen und die weißen Innenhäute entfernen. Die Gurke schälen, längs halbieren und entkernen. Von der Gurke und den Paprikaschoten jeweils etwa ein Viertel klein würfeln, den Rest grob. Die Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren. In Eiswasser abschrecken, häuten, vierteln und entkernen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln. Das Weißbrot entrinden und in 4-5 EL lauwarmem Wasser einweichen.

Das grob gewürfelte Gemüse, die Zwiebeln, den Knoblauch, die Tomatenviertel, den Tomatensaft, das ausgedrückte Weißbrot, Zitronensaft, Paprikapulver und Olivenöl fein pürieren. Sollte die Suppe zu dick sein, etwas Wasser zugeben. Bis zum Servieren (am besten mindestens 1 Stunde) kalt stellen.

Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und mit den kleinen Gemüswürfeln bestreuen. Mit Oreganozweig garniert servieren.

Wer es pikant mag, kann noch mit Tabasco nachwürzen.

Geröstetes, mit Knoblauch abgeriebenes Stangebrot dazu reichen.