

Gazpacho andaluz – andalusische Gemüsesuppe

„**Gazpacho**“ - die kalte Gemüsesuppe ist ein fester Bestandteil der Küche und verbunden mit viel Tradition. Ihr Ursprung geht auf die Mauren zurück. Sie ist ideal für heiße Tage und außerdem gesund. Ursprünglich bestand die Suppe nur aus einer Mischung von Gurken, Knoblauch, Brot, Essig, Öl und Wasser. Erst mit der Verbreitung der Tomate und Paprika in Europa ab dem 18. Jahrhundert wurden diese auch Bestandteil der Gazpacho. Heute hat fast jede andalusische Familie ihr eigenes Hausrezept, mal wird sie mit Zwiebeln angerichtet oder ohne, mal mit grüner oder roter Paprika, mal mit Zugabe von Wasser oder ganz ohne.

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g reife Tomaten
- ½ Gurke
- ½ rote oder grüne Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Scheibe Toastbrot
- ca. 50 ml Olivenöl
- ca. 30 ml Wein- oder Sherryessig
- Salz



Zubereitung:

Die Toastbrotsscheibe in Wasser einweichen und ausdrücken.

Die reifen Tomaten und die halbe Gurke schälen und klein würfeln. Die Paprika ebenfalls in kleine Stücke schneiden und die Knoblauchzehe zerkleinern.

Die Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, dabei Öl, Essig und Salz nach Geschmack hinzufügen. Falls die Konsistenz zu sämig sein sollte, kann ein wenig Wasser beigegeben werden.

Die Suppe mindestens eine Stunde, besser mehrere Stunden kaltstellen und ziehen lassen.

Zur Garnierung können zusätzlich Tomaten-, Gurken-, Paprika- und Zwiebelstückchen gereicht werden sowie auch Croûtons.