

# Rezeptideen

Spanischer Abend (06.07.14)

## Gazpacho Andaluz- Kalte Gemüsesuppe

### Zutaten für ca. 1,5l

- 1 kg reife Tomaten
- 1/2 Gurke
- 1/2 rote Paprikaschote
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Scheiben trockenes Weißbrot
- Salz
- 100ml Olivenöl
- Sherryessig nach Geschmack



### Zubereitung:

- Gemüse waschen und Tomaten vierteln,
- Gurken schälen längs halbieren und entkernen, dann in Scheiben schneiden
- Paprika putzen und in grobe Stücke schneiden
- Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden
- Gemüse in eine Schüssel geben, Tomaten zuerst, dann den Rest
- Brot daraufgeben
- Olivenöl dazugiessen, dann Essig, Salz und Pfeffer
- Mit Wasser nicht ganz bedecken und ziehen lassen
- Im Mixer pürieren und durch ein Sieb passieren, evtl. nachschmecken
- Als Beilage können Würfel von Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Gurke und Weißbrot getrennt serviert werden

Quelle: Thomas Hohenschläger