

Gazpacho Andaluz

Rezept von Siggie Reitz vom Landgasthof „Zum Löwen“
(Für 4 Personen)

Zutaten:

- 300 g Salatgurken
- 300 g gelbe Paprikaschoten
- 300 g Strauchtomaten
- 2 kleine Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 1 l Tomatensaft
- 8 EL Olivenöl
- 4 EL Weißweinessig
- Tabasco
- Salz
- 100 g Ciabatta
- 2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die Salatgurke schälen, längs halbieren und entkernen. Die Paprikaschoten putzen. Die Strauchtomaten vierteln und entkernen. Die Kerne auffangen und zur Seite stellen. Eine kleine Zwiebel und ein Drittel vom Gemüse sehr fein würfeln.

Das restliche Gemüse, die Tomatenkerne, eine Knoblauchzehe, 450 ml Tomatensaft, zwei Esslöffel Olivenöl mit dem Weißweinessig sehr fein pürieren. Kräftig mit Salz und einigen Spritzern Tabasco würzen. Alles eine Stunde kalt stellen.

50 g Ciabatta in Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen. Zwei angedrückte Knoblauchzehen und die Brotwürfel darin von allen Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Danach abkühlen lassen und mit einem Esslöffel gehackte Petersilie mischen.

Die kalte Gemüsesuppe in tiefe Teller füllen und mit den Croutons servieren.