

# Gazpacho

Zubereiten: 40min

Kühl stellen: 2h

Auf dem Tisch in: 2h40min

1 Portion enthält: Energie: 930kJ / 222kcal, Fett: 14g, Kohlenhydrate: 15g, Eiweiss: 8g



## Zutaten

6 Portionen

Pürierstab oder Mixer

Suppe:

1¾ Gurken

857 g rote Tomaten

7/8 – 1¾ rote Peperoni

7/8 Bundzwiebel

¾ Bund glattblättriger Peterli

7/8 kleine Peperoncini oder Tabasco

43 g Weissbrotscheiben, ohne Rinde

Bratbutter oder Bratcrème

1,7 dl Tomatensaft

2½ EL Rotweinessig

7/8 TL Honig

2½ EL Öl

1¾ TL Salz

0,9 – 1,7 dl Bouillon, kalt

Garnitur:

7/8 Ei, hart gekocht, gehackt

43 g Salzmandeln

5½ EL gehackte Kräuter, z.B. Koriander, Basilikum

5½ EL gehackte Zwiebeln

## Zubereitung

1. Gurken klein schneiden. Tomaten in Würfel schneiden. Peperoni halbieren, Samen und weisse Häutchen entfernen, in Würfel schneiden. Zwiebel und Peterli grob hacken. Peperoncini halbieren, entkernen. Brot in Bratbutter unter Wenden golden braten, auskühlen lassen.
2. Gurken, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Peterli und Peperoncini oder Tabasco pürieren. Brot und Tomatensaft mitpürieren. Mit Essig, Honig, Öl und Salz abschmecken. Zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.
3. Suppe nach Bedarf mit Bouillon verdünnen, abschmecken.
4. Anrichten: Die Suppe in Gläser verteilen. Ei, Mandeln, Kräuter, Zwiebeln und Käse/Joghurt in Schälchen geben, dazu servieren – jeder garniert und vervollständigt die Suppe nach Belieben.

Variante Gelber Gazpacho: gelbe Peperoni und gelbe Tomaten verwenden. Tomatensaft durch Bouillon ersetzen.

Variante Grüner Gazpacho: Gurken mit grünen Peperoni, 3 Bundzwiebeln, 1 Bund glattblättriger Peterli, 1 kleinen Eisbergsalat,

86 g Käse (Feta-Art), zerkrümelt, oder Joghurt  
nature

50 g gemahlenen Mandeln, 3 dl Bouillon, 1 TL  
Honig, 1 dl Öl und etwas Salz pürieren.  
Was koche ich heute? Die Saisonal- und  
regional-Antwort gibts hier..