



Gazpacho andaluz - Kalte Tomatensuppe aus Südspanien

Diese kalte Suppe ist einfach und schnell zubereitet und ist ein absoluter Sommerhit. Tomaten, Gurke, Weissbrot, Zwiebel und Knoblauch werden mit etwas Bouillon püriert, gewürzt und kühlgestellt. Vor dem Servieren wird sie mit Crôutons und frischem, feingeschnittenem Basilikum bestreut.

Bereits zur Zeit der maurischen Herrschaft wurde die Suppe vor allem aus Gurken, Brot, Knoblauch und Olivenöl zubereitet. Die Tomate kam erst im 18. Jahrhundert dazu, nachdem Kolumbus die Tomate nach Europa gebracht hatte und sich diese "exotische" Frucht vorab in Südspanien und Portugal durchgesetzt hatte.

Zutaten (2 Vorspeisen):

6 Datteltomaten
25g weisses Altbrot (1/2 Weggli)
50g Ruchbrot (für die Crôutons)
1/2 Gartengurke
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2dl Gemüsebouillon
2El Olivenöl
frischer Basilikum
Salz und Pfeffer
Bratbutter (für die Crôutons)

Zubereitung:

Gemüsebouillon aufkochen und erkalten lassen.

Gartengurke längs halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Tomaten in Würfel schneiden, dabei die Kerne entfernen. Knoblauch und Zwiebel fein hacken. Altbrot

würfeln. Alles in ein hohes Gefäss geben.

Olivenöl dazugießen und mit dem Stabmixer pürieren, dabei die Bouillon nach und nach zugeben bis die Suppe die gewünschte Konsistenz hat. Mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken und kühlstellen.

Crôtons: Vor dem Anrichten Ruchbrot würfeln und in wenig Bratbutter anrösten.

Suppe anrichten und mit den Crôtons und feingeschnittenem Basilikum bestreuen.





Croutons...