

Gazpacho andaluz

Für 2 Personen

500 g Tomaten	1 rote Paprikaschote	0,5 Salatgurke
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote
1 Zitrone	2 Scheiben Toastbrot	20 g abgezogene Mandeln
2 EL Rotweinessig	4 EL Olivenöl	Zucker
Salz	Pfeffer, weiß	

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und die Haut entfernen. Anschließend wird die Tomate halbiert, von den Kernen befreit und in Stücke geschnitten. Die Paprikaschote halbieren, von ihrem Kerngehäuse befreien und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und grob zerteilen. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, die Kerne herauskratzen und anschließend fein hacken. Die Gurke halbieren und eine Hälfte schälen, vom Fruchtfleisch befreien und klein schneiden. Die Tomaten, Paprika, Gurke, Zwiebeln, Knoblauch, Mandeln und die Chili miteinander vermengen. Die Zitrone auspressen und den Saft zu geben. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Das Ganze wird püriert und bei Bedarf kann mit etwas kaltem Wasser verdünnt werden. Die Rinde vom Toastbrot entfernen und in Rotweinessig und Olivenöl einweichen und langsam unterrühren und nochmals pürieren. Die Suppe auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Kolja Kleeberg am 30. Juli 2010