

Andalusische Gemüse-Suppe

Für 4 Portionen:

1 kg Fleischtomaten	3 rote Paprikaschoten	500 g Salatgurke
100 g Zwiebeln	4 EL Olivenöl	1 EL roter Balsamicoessig
Salz, Pfeffer	Zucker, Chili	2 bis 4 Knoblauchzehen
40 g schwarze Oliven	4 Scheiben Toastbrot	

Paprika, Tomaten und Gurke waschen. Paprika vierteln, entkernen, eine Schote fein würfeln, für die Beilagen beiseitestellen. Gurke schälen, entkernen, zur Hälfte in Würfel schneiden, beiseitestellen. Zwiebeln schälen, Tomaten in kochendes Wasser tauchen, abschrecken, häuten.

Tomaten, Zwiebeln, restliche Paprika und die halbe Gurke pürieren. Die Hälfte des Olivenöls unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Balsamicoessig, etwas Chili abschmecken. Die Suppe kaltstellen.

Oliven fein hacken oder pürieren, in ein Schälchen geben. Das Toastbrot würfeln und mit gehacktem Knoblauch im restlichen Olivenöl anrösten. Bei Tisch wird die sehr kalte Suppe mit den in Schälchen bereitgestellten Beilagen - Brot-, Gurken- und Paprikawürfel, Oliven - serviert. Jeder bedient sich nach Belieben.

Tipps:

Je nach Gemüseangebot lässt sich Gazpacho abwandeln. Tomaten sind aber ein Muss, es dürfen auch aromatische aus der Dose sein. Geeignete Zutaten: Gemüse und Brotwürfel, gekochte und gehackte Eier, gehobelter Schafskäse oder - ganz edel - Krabben. Statt mit Balsamico kann man mit Sherry oder Rotwein abschmecken.

Die Suppe lässt sich besser pürieren, wenn der Paprika geschält wird - das ist für viele auch verträglicher. Dafür gibt es Spezienschäler. Man kann auch die rohen Schoten für 20 bis 30 Minuten in den heißen Backofen schieben. Die Schale wird dann dunkel, lässt sich leicht abziehen.

Gazpacho muss wirklich sehr kalt serviert werden. Wenn die Suppe längere Zeit auf einem Büffet stehen soll, können Sie vorher einen Teil als Eiswürfel einfrieren und dann später in die Suppe geben.

test August 2008