

GAZPACHO ANDALUZ - ERFRISCHENDE KALTE GEMÜSESUPPE

Vorbereitungszeit 10 Minuten | Kochzeit 5 Minuten |
Leicht | 4 Portionen



Gazpacho Andaluz ist die wahrscheinlich weltweit bekannteste kalte Gemüsesuppe. Gazpacho ist ein absoluter Klassiker und an heißen Sommertagen bei Einheimischen und Touristen gleichermaßen sehr beliebt. Jeder, der schon mal in Spanien war, hat sie wahrscheinlich schon probiert.

Schritt 01

Zuerst den Strunk der Tomaten entfernen und in grobe Würfel schneiden. Paprika halbieren, Kerngehäuse entfernen (ein kleines Stück Paprika, Gurke und Melone beiseitelegen für die Deko) und grob klein schneiden. Die halbe Gurke schälen und ebenfalls grob würfeln. Zwiebel in dünne Streifen schneiden und in eine Schale geben. Zwiebeln mit kochendem Wasser überbrühen und nach ca. 30 Sekunden absieben, dann mit kaltem Wasser abwaschen. Alle Zutaten in einen Mixer geben. Knoblauch schälen, grob klein schneiden und in den Mixer geben.

Zwei Scheiben Weißbrot grob klein schneiden und ebenfalls in den Mixer geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sherryessig hinzugeben. Ein paar Eiswürfel bei Bedarf hinzugeben. Als Geheimitipp ein Stück Wassermelone dazugeben (alternativ ½ Apfel) und alles gut mixen. Danach ca. 50 ml Olivenöl bei laufendem Mixer hinzugeben.

Möchte man die Gazpacho sehr fein haben, kann man sie noch durch ein Sieb passieren. Gazpacho in eine Schüssel geben in im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Schritt 02

Zwei Scheiben Weißbrot in Würfel schneiden. Olivenöl in einer [Pfanne*](#) erhitzen, einen Zweig Thymian und eine Knoblauchzehe dazugeben und die Brotwürfel von allen Seiten goldbraun anbraten. Mit etwas Salz würzen und auf einem Küchenpapier abtrocknen lassen.

Schritt 03

Die fertige Gazpacho nochmal umrühren und in eine Servierschüssel geben. Mit den Gemüswürfeln sowie den Croutons servieren.

Guten Appetit!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit mich und meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr. Vielen Dank für eure Unterstützung!

Gazpacho Andaluz - erfrischende kalte Gemüsesuppe

Tipps

Die Servierschalen vor dem Anrichten in den Gefrierschrank stellen, damit sie eiskalt sind!

Zutaten

Rezept für 4 Personen:

- 6 reife Tomaten
- 1 rote Paprika
- 1/2 Gemüsegurke
- 1/2 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4-5 Scheiben Weißbrot
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Sherryessig
- 1 Stück Wassermelone
- Etwa 50 ml gutes Olivenöl
- Etwas Olivenöl zum Braten der Croutons

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.5 / 5. Anzahl der Bewertungen 29

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Meine Feierabendküche*](#):