Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Herrlich erfrischend: Eisgekühlte Sommergemüsesuppe (Gazpacho)

Kaltes an heißen Tagen

Wir haben uns heute eine Rezeptur aus Spanien als Vorbild genommen, die an sehr heißen Tagen für Abkühlung sorgt. Als kalt servierte Gemüsesuppe ist die Gazpacho ein Nationalgericht, das sein Aroma den sonnengereiften Tomaten, Paprika und Gurken verdankt. Glücklicherweise haben wir hier im Ländle ebenso aromatisches Gemüse und Salat.

Deswegen empfehlen wir heute eine kalte Gemüsesuppe nach spanischem Vorbild, allerdings mit heimischen Zutaten.

Hier die heutige Rezeptur für unsere Version einer **"eisgekühlten Sommersuppe (Gazpacho)":**

Zutaten

- 700 g Ochsenherztomaten
- 300 g Paprika, rot
- 200 g Salatgurke
- 60 g Weißbrot (1-2 Tage alt, ohne Rinde)
- 1 Chilischote entkernt
- 1 rote Zwiebel

- 2 Knoblauchzehen
- 80 ml Öl
- 1-2 EL Essig (z.B, Rotweinessig, Apfelessig)
- 1 TL Salz & Pfeffer
- 1-2 TL Zucker
- Extra: 150 g Eiswürfel
- Zum Servieren: Feine Würfel von Paprika, Tomaten, Schalotten, geschnittene Kräuter

Zubereitung

Die Gurke, Tomaten, Paprika, Chilischote, Zwiebel und Knoblauch in grobe Stücke schneiden und in einen Mixer geben.

Weißbrot in Würfel schneiden und mit Öl fein pürieren.

Mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren die Suppe nochmal mit 150 g Eiswürfeln mixen und in Suppentellern servieren.

Nach Belieben mit feinen Würfeln von Paprika, Tomaten, Schalotten und geschnittenen Kräutern garnieren.