



Gazpacho

Spanische Gemüsesuppe – kalt! von Lea-Sophie

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

- 2 Gurken
- 10 Tomaten
- 3 Paprika
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- Saft einer kleinen Zitrone
- 1 EL Kerbel und Estragon gehackt
- 3 EL Tomatenmark
- 0,5 l Gemüsebrühe
- 3 Fädchen Safran
- 1 Messerspitze Cumin (Kreuzkümmel)
- 1 EL Worcestersauce
- etwas Chili
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Essig und etwas Olivenöl oder Traubenkernöl

Zubereitung

1. Die Gurke schälen und in Würfel schneiden. Die Tomaten einritzen und für einen Moment in siedendes Wasser tauchen. Danach die Tomaten abschrecken und die Haut abziehen. Die gehäuteten Tomaten in Würfel schneiden.
2. Die Paprika vom Kerngehäuse trennen. Die Paprika im Ofen bei 250 Grad erhitzen bis die Haut geröstet ist. Die Paprika von der Haut trennen und auch in Würfel schneiden.
3. Schalotten und Knoblauchzehe pellen und zu den Gemüswürfeln geben.
4. Die anderen Bestandteile dazugeben und mit einem Mixer pürieren und danach passieren. Nach dem Passieren die Suppe mit den Gewürzen abschmecken.

Dazu passt sehr gut geröstetes Toastbrot.

Kalt servieren! *Eine tolle Erfrischung im Sommer!*