

## Gazpacho - olé

*Heute bleibt die Küche kalt. Ein Klassiker aus Spanien bzw. Portugal verschafft uns Sommer-Feeling. Bei Temperaturen um die 30 Grad genau das Richtige. Statt Herdplatte kommt hier der Mixer auf Touren. Ein Kühler Roséwein macht sich wunderbar dazu.*

Zutaten für 4 Personen

### **Einkaufsliste**

*1 kg Tomaten (bitte reife!),  
1 rote Paprika,  
1 kleinere grüne Paprika,  
2 frische Knoblauchzehen,  
2 Zwiebeln,  
½ Salatgurke (etwas mehr ist auch nicht schlimm)  
3 Schreibe Toastbrot,  
4 El Olivenöl,  
1 Tl Gemüsebrühe (Instant),  
3 El Rotwein-Essig,  
1 Tl Zitronensaft,  
½ Topf Basilikum,  
Salz, Pfeffer und etwas Zucker*

Erst einmal wird das Toast in kaltem Wasser eingeweicht - unterdessen die Tomaten gehäutet. Das geht so: kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, mit kaltem Wasser abschrecken. Jetzt die Haut abziehen.

Rote Paprika waschen, innen säubern und klein würfeln.

Der Tl Instantbrühe wird in 3 El heißem Wasser aufgelöst.

Knoblauch schälen und halbieren. Toast ausdrücken. Ab in den Mixer damit. Außerdem die Tomaten hinein - bis auf ungefähr 200 g - und die Paprika - bis auf ungefähr 1 El.

Schon mal pürieren. Dann mit Brühe, 2 EL Olivenöl und Essig auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens zwei, besser 4 Stunden oder gleich eine ganze Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

Zeit genug also um die Zwiebeln zu schälen und fein zu würfeln. Genauso ergeht es der grünen Paprika, der Salatgurke und dem Rest der Tomaten.

Suppe aus dem Kühlschrank holen, durchrühren noch mal mit Salz und Pfeffer, aber auch mit Zitronensaft und Zucker würzen.

Basilikum waschen, zupfen und streifig schnibbeln. Gazpacho mit den Gemüsewürfeln (grüne Paprika, Salatgurke, Tomaten) obendrauf anrichten und mit Basilikum bestreuen. 2 El Olivenöl kommen on Top.