

GAZPACHO

GAZPACHO

Kalte Suppen haben es bei mir normalerweise nicht leicht – aber Ganzpacho ist einfach eine schöne Sache. Als Hauptgericht wäre es mir persönlich vielleicht ein wenig viel kalte Suppe, aber als Vorspeise ist sie einfach ideal. Hier ganz klassisch gemacht, mit Brot und frischen Tomaten.



Zutaten als Vorspeise für 2 Personen:

4 große, reife Tomaten

1 Hand voll Weißbrot

2 Knoblauchzehen

1/3 Salatgurke (ca. 10 cm)

Pfeffer & Salz

2 TL Tomatenmark (optional)

1 EL Sherry

1-2 EL Balsamico Bianco

Olivenöl

ein paar Blätter Basilikum

150 ml kaltes Wasser

Als Beilage:

etwas Brot, je nach Geschmack – hier ein Landbrot-Baguette

Zubereitung:

Ich lege mir alle Zutaten zurecht. Die Gurke sollte wenn möglich bereits gekühlt sein. Bei den Tomaten macht das eher wenig Sinn weil wir sie gleich kurz überkochen.



Aber eins nach dem anderen. Ich setze also im Wasserkocher etwas Wasser auf, lege die Tomaten in eine Schüssel und übergieße sie mit dem kochendem Wasser. So lasse ich sie ungefähr 30 Sekunden bedeckt, dann werden sie eiskalt abgeschreckt. Die Haut sollte sich jetzt leicht abziehen

lassen. Die Gurke und der Knoblauch werden ebenfalls geschält und das Brot in Würfel geschnitten.



Die Brotwürfel weiche ich mit ca. 50 ml Wasser ein. Tomaten, Knoblauch und Brot kommen direkt in den Mixer. Die Gurke wird vorher noch grob etwas zerkleinert. Dazu kommt ein Schuß Wasser, dann wird ersteinmal alles ordentlich gemixt. Dazu lasse ich den Mixer kurz auf höchster Stufe mixen und dann noch 1-2 Minuten auf geringer Stufe damit wirklich keine Stücken in der Suppe bleiben. Je nach gewünschter Konsistenz gebe ich jetzt noch etwas Wasser dazu.

Jetzt wird gewürzt. Ich gebe den Sherry, 3-4 EL Olivenöl und den Essig dazu und würze dann kräftig mit Pfeffer und Salz. Einmal durchmischen und dann abschmecken. Durch das Brot ist die Suppe jetzt eher orange, wer es lieber rot mag kann etwas Tomatenmark dazugeben. Muss man aber nicht. Je nach Geschmack noch etwas nachwürzen und die Suppe dann auf Schälchen oder Gläser verteilen. Für ungefähr 20 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Sobald die Suppe gekühlt ist gebe ich noch ein paar Tropfen Olivenöl darüber und garnieren sie mit einem Basilikumblättchen.

Dazu biete ich ein Landbrot-Baguette an – das passt besonders gut.

Viel Spaß beim „nicht Kochen“!



Dieses Rezept ist dabei beim Blog Event Cookbook of Colors