

# Gazpacho andaluz

Eine kalte Suppe für heiße Tage.

**Typisch andalusische Gazpacho. Andalusien ist die südlichste Region Spaniens, dementsprechend auch eine der wärmsten Regionen Europas. Gazpacho ist eine kalte Suppe aus ungekochtem Gemüse, ideal, um sich in heißen Tagen abzukühlen. Der Klassiker lässt sich schnell und einfach selbst zuzubereiten. Die andalusische Tradition ist in ganz Spanien und in Portugal weit verbreitet. Gekühlt im Kühlschrank ist die Suppe einige Tage haltbar.**

## Zutaten

- 2-3 Scheiben Weißbrot
- 500 g reife Tomaten
- 1 Salatgurke
- 1 grüne Paprikaschote
- 4 Knoblauchzehen
- 1/8 l Olivenöl
- 2 EL Wein- oder Sherryessig
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

- Weißbrot zerkleinern, in eine Schüssel geben und mit etwas Wasser übergießen. Tomaten und Gurke enthäuten und entkernen. Paprikaschote entkernen und Knoblauchzehen schälen. Die gesamten Zutaten in einen Mixer geben, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Gazpacho sollte vor dem Servieren im Kühlschrank aufbewahrt werden, denn sie schmeckt am besten kalt. Zur Anreicherung der Gazpacho kann man gut einige kleine Schüsseln mit kleingehackten Zwiebeln, Tomatenwürfeln, Paprikastückchen usw. sowie frisches Brot reichen.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/gazpacho-andaluz/>