

## Andalusischer Gazpacho



Zubereitungszeit:	<b>40 Minuten</b>
Kühlzeit:	<b>2 Stunden</b>
Nährwert:	<b>Pro Portion etwa 295 kcal / 1.235 kJ.</b>

### Zutaten:

- 500 g Tomaten
- 1 Salatgurke
- 2 Paprikaschoten (rot und grün)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl (kalt gepresst)
- 100 g Weißbrot (vom Vortag)
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 1 1/4 l Hühnerbrühe
- etwas Zitrone
- Rotweinessig
- Salz, Thymian, Oregano

### Zubereitung:

Die enthäuteten und entkernten Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die geschälte Gurke grob hacken; einige Scheiben zurückbehalten. Die Paprikaschoten entkernen und klein hacken. Die Zwiebel fein schneiden. Alles mit in Wasser eingeweichtem und gut ausgedrücktem Brot und Öl in den Mixer geben und pürieren. Die Masse mit Hühnerbrühe verrühren, mit Salz, Essig, Thymian, Oregano und Cayennepfeffer würzen und abschmecken. 2 Stunden zugedeckt kalt stellen.

**Tip:** ➞ Der Gazpacho muss eiskalt serviert werden. Man gibt ihn in kleine Schüsselchen - je nach Wunsch - zusammen mit kleinen Weißbrotwürfelchen (in Knoblauchöl knusprig gebraten), Gurkenscheiben oder -würfelchen, hartgekochten und gehackten Eiern, grünen oder roten Paprikastreifen, enthäuteten und würfelig geschnittenen Tomaten oder grob gehackten Zwiebeln. Man kann die fertige Suppe auch mit Sherry, Portwein und saurer Sahne abschmecken und mit geschnittenem Schnittlauch servieren.