

G a z p a c h o a n d a l o u

(Kalte spanische Gemüsesuppe)

Rezept für 6 Personen

Zutaten: 4 Knoblauchzehen geschält

« TL Kümmel

Salz

2 dl Olivenöl

4 Tomaten, ohne Haut und Kerne

« Gurke, geschält und entkernt

« rote Peperoni

« grüne Peperoni

100 g Weissbrot

1,5 dl Gewürzessig

1 l Gemüsebouillon

Pfeffer aus der Mühle

Tabasco

Garnituren:

1 EL rote Peperoniwürfel

1 EL gelbe Peperoniwürfel

1 EL Gurkenwürfel

1 EL Tomatenwürfel

1 EL Brotwürfel geröstet

Zubereitung:

Den Knoblauch mit dem Kümmel und wenig Salz in einem Mörser zerstossen.

Diese Zutaten in eine Schüssel geben. Das Olivenöl, Tomaten, Gurke, Peperoni und Weissbrot dazugeben und mit heisser Gemüsebouillon auffüllen. Ca. 6 Stunden marinieren lassen.

Das Ganze mixen und passieren, eventuell mit Wasser oder Bouillon verlängern, mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen.

Anrichten:

Die Suppe in Tassen eiskalt servieren. Die Garnituren separat dazu reichen.