

# Gazpacho (Kalte, spanische Salatsuppe)

## Zutaten

Für 6-8 Portionen

2 mittelgrosse Freilandgurken  
 1-1,2 kg reife rote Tomaten  
 1-2 rote Peperoni  
 1 Bundzwiebel  
 1/2 Bund glattblättrige Petersilie  
 1 kleine Peperoncini oder einige Tropfen Tabasco  
 50 g Weissbrotscheiben, ohne Rinde  
 Bratbutter oder Bratcrème  
 2 dl Tomatensaft  
 3 EL Rotweinessig  
 1 TL Honig  
 3 EL Öl  
 2 TL Meersalz  
 1-2 dl Bouillon, kalt  
 1 Ei, hart gekocht, gehackt  
 50 g Salzmandeln  
 6 EL gehackte Kräuter, z. B. Koriander, Basilikum  
 6 EL gehackte Zwiebeln  
 100 g Feta, zerkrümelt, oder Jogurt nature



## Zubereitung

1. Gurken schälen, längs halbieren, entkernen und klein schneiden. Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz in siedendes Wasser tauchen, enthäuten, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Peperoni halbieren, Samen und weisse Häutchen entfernen, in Würfel schneiden. Zwiebel und Petersilie hacken. Peperoncini halbieren, entkernen. Brot in Bratbutter unter Wenden golden braten, auskühlen lassen.
2. Gurken, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Petersilie und Peperoncini oder Tabasco pürieren. Brot und Tomatensaft beifügen, mixen. Mit Essig, Honig, Öl und Salz abschmecken. Zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.
3. Suppe nach Bedarf mit Bouillon verdünnen, abschmecken.
4. Anrichten: Die Suppe in Gläser oder Bowls verteilen. Ei, Mandeln, Kräuter, Zwiebeln und Feta oder Jogurt in Schälchen geben, dazu servieren - jeder garniert und vervollständigt die Suppe nach Belieben.

Gelber Gazpacho: gelbe Peperoni und gelbe Tomaten verwenden. Tomatensaft durch Bouillon ersetzen.

Grüner Gazpacho: Gurken mit grünen Peperoni, 3 Bundzwiebeln, 1 Bund glattblättriger Petersilie, 1 kleinen Eisbergsalat, 50 g gemahlenden Mandeln, 3 dl Bouillon, 1 TL Honig, 1 dl Öl und etwas Salz pürieren.