

Gazpacho

Kalte Tomatensuppe

Zutaten:

1 kg Tomaten
1 kleine rote Paprika
1 kleine grüne Paprika
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
3 hartgekochte Eier
250 g Toastbrot
150 g Salatgurke
2 TL Gemüsebrühe
6 EL Olivenöl
3 EL Balsamico (weiß)
Salz, Pfeffer
Zitronensaft, Zucker, Kräuter

Zubereitung:

- Toastbrot bis auf 2 Stück in kaltem Wasser einweichen.
- Rote Paprika in kleine Stücke schneiden.
- Knoblauch und 1½ Zwiebeln grob hacken.
- 2 Eier in Scheiben schneiden.
- Tomaten mit kaltem Wasser überbrühen.
- Kurz abschrecken und die Haut entfernen.
- Anschließend Tomaten vierteln.
- Das eingeweichte Brot gut ausdrücken.
- Brot, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Eierscheiben und Tomaten pürieren.
- Olivenöl, Balsamico und Brühe unterrühren.
- Salzen und Pfeffern.
- Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Resttoastbrot klein würfeln.
- In einer Pfanne die Würfel in Olivenöl goldbraun rösten.
- Restliches Ei, Restzwiebel, grüne Paprika und Salatgurke klein würfeln.
- Kräuter fein hacken.
- Nach der Kältezeit die Suppe mit den Gewürzen, Zitronensaft, Zucker und den Kräutern abschmecken.
- Suppe servieren.
- Zum individuellen Bestreuen die kleinen Würfel reichen.