

Gazpacho verde , kalte Suppe aus rohem Gemüse

Grüne Gazpacho

Zutaten für 4 Portionen :

4		Scheiben Toastbrot,
1		grüne Pfefferschote,
1		orange Gemüsepaprika,
200	g	Bleichsellerie (Staudensellerie),
2		Gurken,
1		weiße Gemüsezwiebel,
2		Knoblauchzehen,
4	EL	Mandelblättchen,
6	EL	weißer Balsamico- Essig,
4	EL	Weißweinessig,
6	EL	Olivenöl,
100	ml	Eiswasser,
1	Prise	Salz,
1	Prise	Pfeffer,
1	Prise	Zucker,
100	g	Lauchzwiebel.



Zubereitung :

Das Toastbrot entrinden, würfeln und in 50 ml Wasser einweichen.

Peperoni, Paprika und Stangensellerie waschen. Paprika und Peperoni halbieren und entkernen. Vom orangen Paprika 4 EL klein würfeln und beiseite stellen. Peperoni, Paprika und Stangensellerie grob würfeln. Die Gemüsezwiebel abziehen und grob würfeln.

Salatgurken waschen, längs halbieren, entkernen, ca. 4 EL fein würfeln und beiseite legen, den Rest grob würfeln.

Das Toastbrot gut ausdrücken. Mit Peperoni, grob gehackter Gurke, Paprika, Sellerie, Knoblauch, Mandeln, beiden Essigen, Öl und 100 ml Eiswasser pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Suppe 2 Stunden kühlen.

Zum Servieren mit Gurken- und Paprikawürfeln sowie Frühlingszwiebelringen bestreuen.

Gazpacho ist eine spanische kalte Suppe aus ungekochtem Gemüse. Sie stammt aus Andalusien. Der gazpacho geht zurück auf vorrömische Zeiten. Ursprünglich war er eine einfache Brotsuppe, die durch den kalten Steinfußboden und eiskaltes Quellwasser gekühlt wurde. Ruhm war dieser Suppe erst im 19. Jahrhundert beschieden, als Gemüse hinzugefügt wurde.