Gazpacho

Zutaten

5 große Tomaten, ersatzweise 1—2 Päckchen gehackte Tomaten

2 Zwiebeln

2—3 Knoblauchzehen

1 Salatgurke

1 grüne Paprikaschote

1 rote Paprikaschote

3 EL Olivenöl

1 EL Essig

Salz, Pfeffer

2—3 Scheiben Weißbrot

25 g Butter

Für diese kalte Gemüsesuppe aus Spanien die Tomaten brühen und häuten, dann vierteln und den grünen Strunk entfernen. Zwiebeln und die Knoblauchzehen pellen, die Gurke schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Die Paprikaschoten waschen, vierteln und die Kerne sowie die inneren weißen Trennwände entfernen. Alle Gemüse zusammen mit 01 und Essig im Mixer pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einer Schüssel im Kühlschrank bis zum Servieren kaltstellen. Kurz vor dem Auftragen die Weißbrotscheiben in Würfel schneiden und in einer kleinen Pfanne in Butter zu Croutons braten; diese zu der Suppe reichen. Besonders appetitlich sieht es aus, wenn man zur Suppe verschiedene Schälchen mit feinen Würfeln von Gurke, Paprika, Tomaten und Zwiebeln stellt; jeder nimmt davon nach Belieben.