



Miriam's Genusskarussell

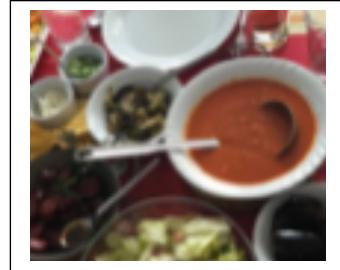
[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

## Salmorejo (Spanische Gazpacho mit Brot)

Rezept: aus spanische-rezepte.com Foto: Miriam

### Zutaten:

- 1 Kilo sehr reife Tomaten
- 1 grüne längliche Paprikaschote
- 1 Salatgurke
- 1 Knoblauchzehe
- etwa 250ml mildes Olivenöl
- etwa 50ml Sherry-Essig
- etwa 250ml kaltes Wasser
- 50 bis etwa 100 Gramm trockenes Baguette vom Vortag
- (Die Menge der zugegebenen Brotmenge bestimmt die Cremigkeit der Suppe. Will man die Gazpacho später eher als Getränk anbieten dann bitte nur sehr wenig oder überhaupt kein Brot dazugeben!)
- etwas Salz
- eine Zwiebel (falls möglich Frühlingszwiebel)



Ganz wichtig: Zum Gericht gibt es einen Beilagenteller und dafür bewahren wir von den Zutaten etwas sehr klein geschnittene Gurke, Paprika, Tomate, Zwiebeln (falls vorhanden Frühlingszwiebeln) und auch etwas Olivenöl auf. Also nicht alle Zutaten später direkt in den Mixer geben!!

### Zubereitung:

Zuallererst schälen wir die Gurke und schneiden sie in grosse Stücke.

Wir entfernen nun die Stängel und scheiden die Tomaten.

Auch bei unserer Paprikaschote entfernen wir den Stängel und die Samen und zerschneiden sie in grosse Stücke.

Nun schälen wir die Knoblauchzehe, zerschneiden sie in zwei Hälften und entfernen den grünen Kern.



*Miriam's Genusskarussell*

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

Das trockene Brot wird nun in kleine Stücke zerteilt. Nun kommen alle Zutaten (bis auf unsere Beilagen Zwiebel!) in das Mixergefäß und werden dann so etwa 5 bis 8 Minuten gemixt. (Die Zeit hängt von der Potenz des Mixers ab!)

Wenn nun unsere Gazpacho lange genug im Mixer war werden wir zu aller erst einmal etwas probieren und falls notwendig noch etwas Salz oder Essig hinzufügen.

Anschliessend giessen wir die Gazpacho durch ein Passiersieb. So nun kommt unsere Delikatesse für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.

Fertig ist unsere Gazpacho!

Serviert wird Gazpacho meist immer mit einem Beilagenteller. Das sind in der Regel sehr kleine Stückchen geschnittene grüne Paprika, grüne Gurke, Frühlingszwiebeln und Tomaten, die dann direkt mit etwas Olivenöl auf die Suppe gegeben werden. Mitunter wird Gazpacho auch mit in Olivenöl angerösteten Weißbrotwürfeln serviert.

Gazpacho kann im Glas als Getränk oder in einer Suppenschale als Vorspeise, Hauptgericht