

VORSPEISE

Gazpacho – kalte Tomatensuppe mit Garnitur

Für 6 Portionen

Suppe:

500 g Tomaten
½ Salatgurke
1 Ei, hartgekocht
1 rote Peperoni
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
½ Bund Petersilie, glattblättrig
150 g Toastbrot ohne Rinde
1 dl Milch
1.5 dl Wasser
½ dl Tomatenketchup
100 g Mayonnaise
2 EL Olivenöl
1 EL Weissweinessig
½ TL Zucker
½ EL Paprika
Salz, schwarzer Pfeffer

Garnitur (Croûtons):

Rinde des Toastbrot
2 EL Kräuterbutter oder Butter
Knoblauchsatz

Gurken und Tomaten in Würfel schneiden. Peperoni halbieren, Samen entfernen, ebenfalls in Würfel schneiden. Ei, Zwiebel und Petersilie grob hacken. Alles in eine Schüssel geben.

Toastbrot in Würfel schneiden und mit der Milch übergießen, ebenfalls in die Schüssel geben. Ketchup, Mayonnaise, Öl, Essig, Zucker und Paprika beifügen und gut vermischen. Zugedeckt 6 Stunden kühl stellen.

Die Masse sehr fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl stellen. Vor dem Anrichten mit wenig Wasser nach belieben verdünnen.

Rinde in kleine Würfel schneiden, Kräuterbutter oder Butter in die Bratpfanne geben und die Würfelchen darin schwenken. Solange bei niedriger Temperatur rösten, bis diese goldbraun sind. Mit Knoblauchsatz würzen und auskühlen lassen.

Als Garnitur können ausserdem Salzmandeln, gehackte Eier, gehackte Zwiebel, Feta etc. verwendet werden.

