

Gazpacho / Spanische Kalte Gurkensuppe 「ガスパチヨ」  
□□なスペインの□たいきゅうりのスープ

Zutaten

6 Stk. Tomaten(geschält und entkernen)  
2 Stangen Frühlingszwiebeln oder 1Stk.kleine Zwiebel  
3 Stk. Gurken gut waschen und ungeschält (aber ohne Kerne)  
3-4 Stk. Knoblauchzehen fein gehakt  
je1/2 Rote und Gelb Paprikaschoten (ohne kerne)  
Das ganze Gemüse grob schneiden

2 Glas Wasser (ca.4-5dl.)  
1/2 Tasse Olivenöl  
1/2 Zitrone auspressen  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
2-3 Scheiben frisches geriebene Weissbrot oder Toastbrot zum binden (ohne Rinde)oder helle  
Panierbrot  
1 EL Petersilien gehackt

Zubereitung

Bereiten Sie zuerst ein Dressing aus Olivenöl, frisch gepresstem Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu.

Dann die anderen Zutaten fein hacken ( gewolft oder gemixt ) und dem Dressing begeben.

Fügen Sie das Wasser hinzu und rühren Sie alles gut durch.

Mit Petersilien bestreuen und gekühlt mit frischem Weissbrot servieren.

**Tipp** :

Sie können so viel Wasser zufügen, bis die Suppe die Dicke erreicht hat, die Sie mögen. Die Spanier essen ihren Gaspacho normalerweise dickflüssig, fast schon wie Brei. Gaspacho ist für heisse Sommertage genau das Richtige.

Etv. 2 EL Mayonnaise bei geben.