Suppen Rezepte

Andalusischer Gazpacho - Kalte Suppe

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Gemüse, Suppe, Andalusien, Gemüse, Spanien, International

6		Scheib. geröstetes Toastbrot
4		Eier
2	Essl.	Milch
		Olivenöl
3		Knoblauchzehen
3/8	Liter	Gemüsebrühe
2	Essl.	Weißweinessig
1/8	Liter	Rahm
12	Teel.	Zucker
		Cayennepfeffer
		Salz
		Pfeffer
2		Scheib. Toastbrot ohne Rinde

Das Brot zerschneiden, in ein Mixgerät geben. Eier und Milch mit einer Gabel miteinander verschlagen. 2 El Olivenöl erhitzen, den Knoblauch darin dünsten.

Die Eimasse beigeben, dick werden lassen, ebenfalls in den Mixer geben. Die Gemüsebrühe 5 El Olivenöl, Weissweinessig, Rahm, Zucker, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer beifügen.

Alles ganz fein pürieren, abschmecken und über Nacht kalt stellen. 1 El Olivenöl erhitzen, die Brotwürfel darin hellbraun rösten.

Den kalten Gazpacho mit den gerösteten Brotwürfel servieren.