
Typ: Suppe

Quelle: Dr. Baier

Bemerkungen: Alternative Herbert Noack:
Tomaten, Gurken, Paprika oK. Weniger Knoblauch. 300 mL Gemüsebrühe, Saft von 1/2 Zitrone, 20 g Tomatenmark, 200 mL Rotwein, Tabasco (o.ä.), Basilikum, Rosmarin, Thymian. KEIN Essig, Paniermehl, Mandeln und Creme Fraiche.

Zutaten:

- 2 mittelgroße Gurken
- 4 reife Tomaten
- 1 große Zwiebel
- 1 grüne Paprika
- 3-5 Knoblauchzehen
- 3 EL Paniermehl
- 2 EL Rotweinessig
- Salz
- frisch gem. Pfeffer
- etwas Cayennepfeffer
- 1 EL ger. Mandeln (Option)
- 4-6 EL Olivenöl
- 1 Becher Creme Fraiche

Rezept: Gurken, abgezogene Tomaten, Zwiebel, grüne Paprika, Knoblauch getrennt fein hacken. Von den ersten vier je 3-4 EL beiseite stellen und später getrennt mit der Suppe reichen. Den Rest zusammen mit Paniermehl und den Gewürzen in den Mixer und fein pürieren. Zum Schluß Olivenöl und Creme Fraiche zugeben. Mit Pfeffer, Cayennepfeffer und Salz nachwürzen, falls erforderlich. Mindestens 2 h, besser noch über Nacht, kalt stellen. Um die Gazpacho noch kälter zu servieren, kann man auch etwas grobes Eis kurz vor dem Servieren hinzugeben.