

Gazpacho Andaluz



Eine kalte Suppe im Sommer

Gazpacho Andaluz ist ein traditionelles Sommergericht aus dem Süden Spaniens. In einer der heißesten Regionen der Welt, im spanischen Andalusien, werden die Suppen zur Abkühlung kalt serviert.

Gazpacho Andaluz – ein Salat als Getränk zum Abkühlen. In einem kleinen Café mit nur wenigen Tischen am Straßenrand stand ein braun gebräunter katalanischer Kellner in seinem weißen Shirt und einer Zigarette in der Hand angelehnt an der mittelalterlichen Eingangstür, um das Geschehen seiner Gäste zu beobachten, als plötzlich eine junge Frau ihn ansprach und ein Glas Weißwein bestellte und dazu einen Teller Gazpacho Andaluz. Für einen kurzen Augenblick geblendet von der schönen Gestalt dieser Person war ich umso mehr überrascht, als der Kellner ihr mit einem breiten Lächeln einen Teller mit einer sehr dünnflüssigen Suppe servierte und die Begeisterung in ihren Augen nicht zu übersehen war. Es roch nicht nur gut, sondern sah auch sehr gesund und vitaminreich aus. Da ich wissen wollte, was sich hinter diesem Gericht verbirgt und ich

den Namen noch mehr oder weniger im Kopf behalten habe, googelte ich mit meinem Handy danach und stieß nach nur kurzer Recherche auf das Rezept dieses Mahls. Ich fand heraus, dass dieses Gericht in Andalusien, im Süden Spaniens, seinen Ursprung hat. Die kalte Suppe aus ungekochtem Gemüse wird zubereitet, um die extreme Sommerhitze des Gebiets auf eine delikaten Art zu überstehen. Heute ist es ein weit verbreitetes Traditionsgericht, und wird in Regionen wie Sevilla und der Costa del Sol bis Cadaques und San Sebastián sowie in Portugal auf dem Tisch serviert. Es ist auch in Kalifornien populär geworden, welches Iberias mediterranes Klima teilt und wo die Zutaten der Suppe in der Natur reichlich vorhanden sind.

Wesentlicher Bestandteil dieses Gerichts sind Tomaten. Für viele Speisen sind Tomaten einer der Hauptzutaten. Generell geben Gemüsegerichte einem das Gefühl, mit dieser Mahlzeit nichts falsch zu machen. Und so ironisch es auch klingen mag, nutzen sehr viele Online-Casino Anbieter bei ihren Slots Symbole mit Bildern von Gemüse oder Obst. Eine genauere Übersicht dazu bietet das Online Casino Schweiz.

Klassische Hauptzutaten für das Gazpacho Andaluz sind neben den roten saftigen Tomaten Weißbrot, grüne Paprika, Salatgurken, Knoblauch, Olivenöl, Essig, Salz und Wasser. Gepaart mit einem passenden Getränk kann eine große Schüssel [Gazpacho](#) während der heißen Sommertage zumindest teilweise für eine Erfrischung sorgen.

Die Zubereitung ist sehr einfach: Das Gemüse und das Brot werden mit Wasser und Olivenöl püriert, dann mit Essig, Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Die Konsistenz variiert von einer sehr dünnflüssigen Suppe bis zu einer etwas dickflüssigeren Variante.

Zutaten:

- 5 Tomaten

- 1 große Gurke
- 1 große grüne Paprika
- 1/2 Zwiebel (vorzugsweise roter Torpedo)
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 3 Esslöffel Rotweinessig
- 2 Teelöffel Salz
- 2 1/2 Tassen Wasser

Garnituren (wie gewünscht): Gurken, Paprika (alle Farben), Zwiebeln, Avocado, Sellerie, Schnittlauch, Petersilie, Croutons, hartgekochte Eier, Schinken

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!