

# Gazpacho Andaluz

für 8 Personen

- 1 kg Tomaten
- 1 kleine Salatgurke
- je 1 grüne und rote entkernte Peperoni
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1lt kalte Gemüsebouillon
- 300 gr Mayonnaise
- ½ dl wenn möglich weißen Balsamico
- Salz und Pfeffer
- 1 Chilischote
- etwas Zucker
- ½ dl Wodka

Garnituren:

- 1 Tomate für Tomatenwürfel
- 1 Peperoni für Peperoniwürfel
- ½ Gurke für Gurkenwürfel
- 5 Scheiben Toastbrot für Brotcroûtons



Tomaten enthäuten und zerteilen.

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und in Stücke schneiden.

Gurke schälen und mit den Peperonis entkernen und in Stücke schneiden.

Die anderen Zutaten begeben und mit dem Mixer fein pürieren.

Alles durch das Sieb passieren und wenn es nötig ist, etwas Bouillon zufügen. Im Kühlschrank herunter kühlen und kalt servieren.

Die Toastscheiben würfeln und bei starker Oberhitze im Ofen braun antoasten.

Die restlichen Garnituren fein würfeln und mit den Brotcroûtons am Schluss über die angerichtete Suppe streuen.