Kalte Suppe
Gazpacho

Gazpacho ist eine traditionelle kalte Suppe aus Spanien, die besonders an heißen Tagen sehr erfrischend ist. Sie besteht hauptsächlich aus rohem Gemüse wie Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch, das zusammen mit Brot, Olivenöl, Essig und Gewürzen püriert wird. Gazpacho wird kalt serviert und ist bekannt für seine frischen und kräftigen Aromen. Hier kommt die etwas schärfere Variante aus Mexico.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Fleischtomaten
1 Zwiebel(n)
2 Chilischote(n)
500 ml Tomatensaft
6 Zehen(n) Knoblauch
4 EL Olivenöl
½ Zitrone(n) ausgepresst
1 TL Tabasco
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
1 Bund Schnittlauch
500 ml Hühnerbrühe
3 Scheibe(n) Weißbrot
3 EL Olivenöl

Vorbereitung

Den Knoblauch schälen hacken. Die Tomaten enthäuten und grob würfeln, die Zwiebel und die Chilis grob hacken. Den Schnittlauch fein hacken und das Toastbrot würfeln.

Zubereitung

Alle Zutaten, bis auf den Schnittlauch, im Mixer pürieren und abschmecken. Die Gazpacho soll sehr pikant schmecken und sämig sein, sie darf aber nicht zu dünnflüssig sein. In einer Pfanne mit Öl die Brotwürfel knusprig rösten. Über die gut gekühlte und in Suppentassen servierte Gazpacho verteilen und mit Schnittlauch bestreuen.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.

© 2026 coquina.de