

Schlemmen wie in Andalusien: Gazpacho



Der Barbier von Sevilla spielt, wie es der Name schon sagt, in Sevilla Andalusien. Passend zur Region stellen wir euch hier ein traditionelles Gericht vor. Gazpacho ist eine kalt servierte Suppe aus ungekochtem Gemüse und stammt aus Andalusien. Ursprünglich geht die Suppe auf die Mauren zurück und war eine weiße Knoblauchsuppe aus Gurken, Brot, Knoblauch, Olivenöl, Essig, Salz und Wasser. Tomaten und Paprika wurden aus Amerika erst von Christoph Kolumbus nach Europa gebracht und waren bis ins 18. Jahrhundert hinein nicht Bestandteil dieser Suppe.

Zutaten:

- 3 Scheiben Weißbrot
- 1 kg Tomaten
- 1 grüne oder rote Paprika
- 1 Salatgurken
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 3 EL Rotwein-Essig
- Salz
- Ein Spritzer Zitronensaft

Die Zubereitung:

Sämtliches Gemüse und das Brot werden unter Zugabe von etwas Wasser und Olivenöl püriert und anschließend mit Essig, Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Die Konsistenz einer Gazpacho kann variieren, von einer sehr dünnflüssigen Suppe bis zu einer sämigen Variante, die oft auch weniger püriert ist.

Serviert wird die Gazpacho kalt mit einer Beilage. Dabei handelt es sich üblicherweise um in sehr kleine Stückchen geschnittene grüne Paprika, grüne Gurke, Frühlingszwiebeln und Tomaten, die unmittelbar auf die Suppe bzw. vermischt mit etwas Olivenöl unter die Suppe gegeben werden. Mitunter wird die Gazpacho auch mit gerösteten Weißbrotwürfeln serviert. Guten Appetit!