

Vorspeise

Gazpacho Andaluz

Zutaten:

Salz
2 Scheiben Serranoschinken
0.6 St. Gurke
200 g Tomaten
1 St. Paprika, rot
1 Scheiben Toast
20 ml Olivenöl
Tabasco
Zucker
1 Pr. Pfeffer
Balsamico, hell

Zubereitung:

Gurke schälen. Paprika von Stiel und Samen befreien. Tomate, Gurke und Paprika grob in Würfel schneiden und in einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl, Weißbrot, einem Spritzer Tabasco, Salz und Pfeffer vermischen und bis zum pürieren ziehen lassen. Seranoschinken bei 180 Grad im Ofen kross backen. Alles mit dem Mixstab zu einer glatten Suppe verarbeiten, dann kalt stellen. Anschließend in Tellern anrichten und mit einem Tropfen Olivenöl und etwas Pfeffer garnieren.