

## Gazpacho andaluz

Zutaten: 1 kleine Salatgurke  
4 große vollreife Tomaten  
3 bunte Paprikaschoten  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
50 g Paniermehl  
1 EL Essig (Weinessig)  
2 EL Olivenöl  
1 Scheibe getoasteten Weißbrot  
Zucker  
Salz und Pfeffer

Alle Zutaten zusammen zu einem flüssigen Brei verarbeiten:

Salatgurke schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, Haut abziehen und dann ebenfalls würfeln. Die Paprikaschoten entkernen, waschen und klein schneiden. Das Gemüse (eine Handvoll davon beiseite legen), Paniermehl, Zwiebel und geschälten Knoblauch zusammen mit einem Esslöffel Öl, einem knappen Teelöffel Salz, einer Messerspitze Pfeffer und einer Prise Zucker im Mixer (notfalls mit dem Pürierstab) pürieren.

Ist die Suppe zu dick, kann sie mit etwas Wasser verdünnt werden. Wird sie zu dünn, einfach noch ein bisschen Paniermehl dazugeben.

Zum Schluss eventuell mit Salz nachwürzen.

Vor dem Servieren werden die getoasteten Brotscheiben gewürfelt und mit den knackigen Gemüsestückchen (die beiseite gelegt wurden) auf die Suppe gestreut.