

Rezept

Kalte Gemüsesuppe – fast wie Gazpacho ...

Ein Rezept von Kalte Gemüsesuppe – fast wie Gazpacho ..., am 09.06.2026

Zutaten

150 g Weißbrot (vom Vortag)	2 Knoblauchzehen
8 EL Olivenöl	750 g Tomaten
3 EL Weißweinessig	1 rote Paprikaschote
1/2 Salatgurke	150 ml Gemüsebrühe oder -fond (gut gekühlt)
6 Eiswürfel (ersatzweise 8 EL eiskaltes Wasser)	Salz
Pfeffer	edelsüßes Paprikapulver
Chilipulver	2-3 Prisen Zucker
1 kleine grüne Paprikaschote	4 Stängel Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Das Brot in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. 4 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, das Brot und die Hälfte des Knoblauchs dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun braten, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochend heißem Wasser überbrühen und ca. 1 Min. ziehen lassen. Dann die Tomaten häuten, vierteln, die Kerne herauskratzen und die Stielansätze wegschneiden. Das Tomatenfleisch grob schneiden und samt dem dabei angesammelten Saft mit Essig, übrigem Öl und restlichem Knoblauch und der Hälfte des gerösteten Brots mischen und ca. 30 Min. im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Die rote Paprikaschote halbieren, putzen, waschen und grob würfeln. Salatgurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen, dann das Gurkenfleisch in kleine Stücke schneiden. Paprika und Gurke mit den Tomaten samt eingeweichtem Brot mischen und mit Brühe oder Fond und den Eiswürfeln mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Paprika- und Chilipulver und dem Zucker würzen. Die Suppe im Kühlschrank ca. 2 Std. (oder auch länger) durchkühlen lassen.
4. Die grüne Paprikaschote halbieren, putzen, waschen und in möglichst kleine Würfel schneiden. Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Basilikumblätter von den Stängeln zupfen, in feine Streifen schneiden und mit den Paprikawürfeln mischen. Die Suppe auf Teller verteilen und mit den übrigen gerösteten Brotwürfeln und der Paprika-Basilikum-Mischung bestreuen.