

Rezept für Jazzpacho

von Rüdiger Schoeller

Zutaten für 4 Portionen:

March

50 dag	Tomaten, Kerne entfernt in kleine Stücke geschnitten
1 kl. Dose	Dosentomaten, gehackt
2	Paprika rot und grün, gewürfelt
1	Salatgurke
25 dag	Knödelbrot, eingeweicht
1	Zwiebel, gewürfelt
1/2	Zitrone (Saft und Abrieb) mit einer Prise Zucker
2 EL	milder Weißweinessig (Balsamico)
1 - 2	Knoblauchzehen
	Suppenpulver
	Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano, Minze
	Cayennepfeffer,
etwas	gutes Olivenöl
	griechischer Joghurt
	Geröstete, gehackte Kürbiskerne zum drüberstreuen

Zubereitung:

Mit dem Suppenpulver einen Viertelliter Suppe kochen und abkühlen lassen.

Die Dosentomaten, die Hälfte der der Paprika und Gurke, die Zwiebel, den Knoblauch und das Knödelbrot in eine Rührschüssel geben. Den Essig, den Zitronensaft, den Zucker, die Suppe und das Olivenöl hinzufügen. Alles pürieren. Falls es zu dickflüssig wird, mit Wasser oder Suppe verdünnen. Mit den Gewürzen abschmecken

Die Suppe kaltstellen.

Vor dem Servieren das kleingeschnittene Gemüse (Tomate, restliche Gurke und Paprika) in Schalen geben und mit der Suppe auffüllen. Mit Joghurt und den gehackten Kürbiskernen garnieren.