

Weiße Gazpacho – Ajo Blanco

Die rote Gazpacho kennt fast jeder, aber die aus dem Süden stammende weiße Gazpacho, auch „Ajo blanco“ genannt ist viel älter als die bekannte rote Gazpacho. Wie der spanische Name erraten lässt, enthält auch sie viel Knoblauch, ebenso wie die rote Variante, die weiße Farbe kommt von den Mandeln, welche die Basis der kalten und erfrischenden Suppe bilden. Wie bei vielen Gerichten, gibt es auch hier diverse Varianten. So wird in Malaga die Suppe gerne auch mit Fisch und Muscheln gegessen und im Winter sogar heiß. Im Sommer ist die weiße Gazpacho in jedem Fall ein herrlich erfrischendes Gericht.



Nachfolgend ein klassisches Rezept, welches Sie nach Lust und Laune variieren können.

Zutaten (für 4 Portionen)

4 Scheiben	Weißbrot ohne Kruste
2-3	Knoblauchzehen
150 gr	Mandeln gemahlen ohne Haut
400-500 ml	Gemüsebrühe
4 EL	Olivenöl
2 EL	Apfel- oder Sherryessig
Prise	Muskatnuss
	Salz, Pfeffer

Optional:

Salatgurke, Shrimps, Jakobsmuscheln oder Tintenfisch, Melone, Petersilie oder Dill als Topping – ganz nach Geschmack

Zubereitung:

- Weißbrot in einer Schüssel mit dem Essig und der Gemüsebrühe einweichen
- Restliche Zutaten (außer Olivenöl und den Toppings) in den Mixer geben pürieren, das eingeweichte Brot mit der Brühe langsam dazugeben.
- Geschwindigkeit des Mixers reduzieren und langsam das Olivenöl hinzugeben, bis eine cremige Flüssigkeit entstanden ist. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.
- Wer mag, kann die Suppe noch durch ein Sieb passieren (optional)
- Suppe kaltstellen
- Vor dem Servieren mit Shrimps, Gurke und Kräutern sowie Croutons servieren – ja nach Geschmack.

Die Suppe eignet sich perfekt als leichtes Sommergericht oder als Vorspeise für ein Essen mit Freunden, da sie gut vorbereitet werden kann. Dazu passt ein leichter Weißwein oder Sherry.

Viel Spaß beim Zubereiten dieses erfrischend leckeren Sommergerichts