



Gazpacho

30 Portionen

1500 g Zwiebeln
2 Knollen Knoblauch
6 Salatgurken
12 rote Paprikaschoten
1500 g Tomaten
2 Weißbrote
3-4 l passierte Tomaten
1500 ml Olivenöl
200 ml Sherryessig
ca. 80 g Salz
Pfeffer

Zwiebeln pellen und fein würfeln

Knoblauch pellen, den Keim entfernen und fein würfeln

Gurken schälen, längs halbieren, die Kerne entfernen, Gurken klein schneiden, 1 fein würfeln

Paprika entkernen und in Stücke schneiden, 2 davon fein würfeln

Tomaten häuten, entkernen und fein würfeln

Weißbrot in Würfel schneiden

Klein gewürfelte Gurken, Paprika, Tomaten und 250 g Zwiebelwürfel getrennt als Garnitur beiseite stellen. Das restliche Gemüse und die passierten Tomaten portionsweise im Blender mixen. 200 ml Olivenöl, 150 ml Sherryessig, 80 g Salz und Pfeffer zugeben. Mit Salz und Sherryessig abschmecken und gut kühlen. Vor dem Servieren aus den Weißbrotwürfeln in heißem Olivenöl Croutons bereiten. Zusammen mit den Gemüsewürfeln als Garnitur bereitstellen.