

**Walter Scheel
Bundespräsident a.D.**

Çaspaccio Andalúz

Zutaten für 4 Portionen

- 3 Zwiebeln
- 1/2 Salatgurke (250 g)
- 2 große Paprikaschoten, rot und grün (150 g)
- 3 EL Essig
- 1 Knoblauchzehe
- knapp 1/8 l Wasser (100 ccm)
- 4 EL Pflanzenöl
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 EL Semmelmehl
- 20 g Margarine
- 375 g Tomaten
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zubereitung

Zwiebeln und Paprika putzen, grob würfeln, dann je 1 EL davon kleinschneiden und beiseite stellen. Die übrigen Zwiebel und Paprika mit Knoblauch, Öl, Semmelmehl und 1 TL Salz im Mixer pürieren. Tomaten überbrühen, abziehen; Salatgurke schälen und grob würfeln. Von beiden je 1 EL kleinschneiden und ebenfalls beiseite stellen. Die übrigen Tomaten- und Gurkenwürfel mit im Mixer pürieren. Essig und Wasser darunterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Gut kühlen. Toastbrot fein würfeln, in Margarine goldbraun rösten und zusammen mit dem beiseite gestellten Gemüse zur Suppe reichen.

Rezept-Quelle: Deutsches Suppen-Institut

22. November 2006

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten:
Bellmann, Gröning & Partner GmbH
Katie Köhler
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30
E-mail: agentur@bgup.de

Quelle:
Deutsches Suppen-Institut
Reuterstr. 151, 53113 Bonn
Tel.: 0228 / 21 01 80
Fax: 0228 / 22 94 60
Internet: www.suppeninstitut.de