

Genuss

Christina Hubbeling
kocht für Sie

Gazpacho, die Suppe für den Sommer

Zutaten für 4 Personen
Zubereitung in 30 Minuten

1 Scheibe Weissbrot
500 g Tomaten
1 rote, 1 grüne Peperoni (Paprika)
1 Schlangengurke
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
2-3 dl Tomatensaft
2 EL Olivenöl, 1 EL Weinessig
1 TL Zucker
Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Frische glattblättrige Petersilie und frisches Basilikum, fein gehackt

Zubereitung

Das Brot in etwas Wasser einweichen. Tomaten mit kochendem Wasser übergiessen, abschrecken und mit einem scharfen Messer häuten. In Würfelchen schneiden. Peperoni

waschen, Stielansatz und Kerne entfernen, ebenfalls würfeln. Gurke schälen, der Länge nach halbieren, die Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen. Knoblauch und Zwiebel schälen, fein hacken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit dem Stabmixer pürieren. Tomatensaft, Olivenöl und Essig dazugeben, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren Petersilie und Basilikum darüberstreuen. Gazpacho ist ein Klassiker auf dem sommerlichen Speiseplan und sehr einfach und unkompliziert in der Zubereitung. Man braucht sich übrigens nicht strikt an das Rezept zu halten, denn die Suppe schmeckt auch gut, wenn die eine oder andere Komponente in einer etwas grösseren oder kleineren Menge verwendet wird.



Lokaltipp Ristorante Pizzeria Chianalea, Zürich

Über mangelnde Unterhaltung darf man sich an der Brauerstrasse im Zürcher Kreis 4 nicht beklagen. Die Terrasse des gerade eröffneten Lokals mit dem wohlklingenden Namen «Chianalea» bietet aus sicherer Distanz einen Einblick ins rege Treiben rund um die berühmtesten Etablissements des Quartiers. Dieses nimmt unsere Aufmerksamkeit jedoch nur so lange in Anspruch, bis die Vorspeise serviert wird – «Nduja». Die exotischen Namen sowohl des Restaurants wie der scharfen Salamipaste, die grosszügig auf



Brot gestrichen wird, stammen aus Kalabrien. Und der Süden Italiens bestimmt auch den Rest des stetig wechselnden Angebots an frischen, saisonalen Gerichten. Zum Beispiel die «Fileja», handgedrehte Pasta, die mit verschiedenen Saucen angeboten wird (ab zirka Fr. 22.50), aber auch eine kleine Auswahl an Fleisch- und Fischgerichten oder einfach eine Pizza. Auf Empfehlung der Betreiber gibt es zum Schluss ein wunderbares Semifreddo della Casa (Fr. 8.50) mit Pistazien – was auf der anderen Strassenseite geschieht, ist längst vergessen. *David Streiff Corti*

Facts

Was? Authentische, schnörkellose und regelmässig wechselnde süditalienische Gerichte zu moderaten Preisen.

Für wen? Für Liebhaber einer saisonal geprägten Küche, Exil-Kalabresen und alle, die ohne Reise-stress einen Abend in Italien verbringen wollen.

Ristorante Pizzeria Chianalea, Brauerstr. 87, Zürich, Tel. 043534 4517; www.chianalea.ch