

Gazpacho

 happy-mahlzeit.com/2020/03/22/gazpacho/

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Strauchtomaten
- 3 rote oder gelbe Paprika
- 1 Salatgurke
- 1 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 altbackenes Brötchen
- 1 EL weißer Balsamico
- Zitronensaft nach Belieben
- Chili
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Paprikas vierteln, entkernen, Trennwände und Kerne entfernen und die Schoten in möglichst kleine Stücke schneiden. Die Tomaten ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Gurke mit der Schale in dünne Scheiben schneiden. Gurke, Paprika- und Tomatenstücken in einen Mixer und sehr fein mixen.

Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen, halbieren und fein gehackt ebenfalls in den Mixer geben. Je nach Konsistenz der Flüssigkeit entweder ein wenig Fond oder ein paar altbackene, eingeweichte Brötchen (bei zu dünner Konsistenz) beimengen und erneut alles miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für etwas Schärfe ein wenig getrocknetes Chili zufügen. Nach Belieben mit Balsamico oder Zitronensaft würzen.

Die Gazpacho einige Minuten ruhen lassen. Dann noch einmal aufrühren und servieren.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 19.3.2012