

Rezept Gazpacho

Zutaten:

4 Fleischtomaten
1 rote Paprikaschote
1 Stange Staudensellerie
2 kleine oder 1 große Salatgurke
2 Knoblauchzehen
1 EL gehackte Chilischote
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
200 ml Tomatensaft
2 EL Rotweinessig
4 EL natives Olivenöl

Zubereitung:

Die Tomaten kreuzweise einritzen und mit kochendem Wasser überbrühen. Kalt abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und grob würfeln. Die Paprika halbieren, entkernen, waschen. Den Sellerie putzen. Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Gemüse fein würfeln. Knoblauch abziehen.

Je 2 EL Paprika- und Gurkenwürfel beiseite stellen. Das restliche Gemüse mit den Tomaten, Knoblauch, Chili und Tomatensaft im Mixer ganz fein pürieren. Essig und Öl untermixen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gazpacho ca. 1 Stunde kühl durchziehen lassen. Mit dem beiseite gestellten Gemüsewürfeln anrichten.

Zurück zu den Suppen und Eintöpfen

Zurück zu den Spanischen Rezepten