

Rezept

Spanische Gazpacho

Ein Rezept von Spanische Gazpacho, am 30.06.2024

Zutaten

150 g Weißbrot	1 weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe	600 g Tomaten
5 EL Olivenöl	2 EL Sherryessig
2 grüne Spitzpaprika	1/2 ½ Salatgurke
100 ml kalte Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	1- 2 Prisen 1-2 Prisen Zucker
1- 2 Msp. 1-2 Msp. Chilipulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Das Brot in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, beides in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen und in grobe Stücke schneiden, dabei die Stielansätze entfernen und den ablaufenden Saft auffangen. Die Tomaten samt dem Saft mit der Zwiebel, je der Hälfte des Knoblauchs und des Brots, 3 EL Olivenöl und dem Sherryessig in einer Schüssel mischen. Zugedeckt im Kühlschrank 30 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen übriges Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die restlichen Brotwürfel und den übrigen Knoblauch darin bei mittlerer Hitze goldgelb rösten, aus der Pfanne nehmen.
3. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Die Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen, das Fruchtfleisch grob würfeln.
4. Die Tomaten-Brot-Mischung mit Paprika, Gurke und Brühe mit einem Stabmixer oder in der Küchenmaschine fein pürieren (wer will, kann das Püree noch durch ein Sieb streichen). Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Chilipulver pikant abschmecken und 2 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen. Gazpacho vorm Servieren mit Brotwürfeln bestreuen.