



Gazpacho

Zutaten:

3 Gurken	120 ml Olivenöl
2 rote Paprika	Salz, Pfeffer
2 gelbe Paprika	Cayennepfeffer
15-20 Basilikumblätter	
2 Knoblauchzehen	
400 g passierte Tomaten	
2 EL Rotweinessig	

Zusätzlich: 4 kleine rote Paprikaschoten, Basilikumblätter und Olivenöl zum Garnieren

Zubereitung:

1. Zuerst das Gemüse waschen. Zwei Gurken schälen und in grobe Stücke schneiden. Danach eine rote und eine gelbe Paprika entkernen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Beides zusammen mit Basilikumblättern, passierten Tomaten, abgezogenen Knoblauchzehen, Rotweinessig und Olivenöl in eine Schüssel geben. Entweder püriert Ihr das Ganze mit einem Pürierstab für etwa zwei bis drei Minuten oder Ihr gebt alles in einen Mixer.
2. Danach könnt Ihr eure Gazpacho mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Vorsicht, macht es nicht zu scharf, denn im Kühlschrank entfaltet sich die Schärfe noch etwas.
3. Wer diese kühle Suppe ganz fein möchte, streicht sie am besten noch durch ein Sieb. Stellt die Gazpacho im Anschluss in den Kühlschrank.
4. Die Zwischenzeit dafür nutzen, die übrig gebliebene Gurke zu halbieren, zu entkernen und in kleine Würfel zu schneiden. Die Paprikas schälen und ebenfalls entkernen und in kleine Würfel schneiden. Gebt alle Würfel in eine Schüssel und gebt etwas Salz dazu.
5. Um optisch daraus ein richtiges Highlight zu machen, halbiert und entkernt die kleinen Paprikaschoten. Befüllt diese mit den eben zubereiteten Gemüsewürfeln und legt sie jeweils auf einen bereits mit kühler Suppe gefüllten Teller. Träufelt etwas Olivenöl darüber und garniert das Ganze mit ein paar Basilikumblättern.
6. Die Gazpacho schmeckt natürlich genauso gut, wenn ihr die Gemüsewürfel einfach obendrauf streut. Oder sie beispielsweise in einem kleinen Glas serviert.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de