

Gazpacho

6 Portionen

Zutaten

- 1000 g Birnentomaten, halbiert, Strunk entfernt

oder

- 500 g Fleischtomaten, halbiert, Strunk entfernt
- 500 g Strauchtomaten, halbiert, Strunk entfernt
- 50 g Weißbrot (am besten selbst zubereitet) Ich habe Brot meistens auf Vorrat eingefroren
- 30 g Sherryessig oder einen anderen fruchtigen Essig
- 60 g Olivenöl, etwas mehr zum Garnieren.
- 200 g rote Paprika, in Stücken oder grüne Spitzpaprika
- 1 Gurke, geschält, in Stücken (ca. 400 g) Ich habe die Gurke nicht geschält
- 1 Zwiebel, halbiert (ca. 60 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 – 1 ½ EL grobes Salz, nach Geschmack
- 1 EL brauner Zucker
- frische Basilikumblätter, zum Garnieren

Zubereitung im TM 6

1. Eine große Servierschüssel in den Gefrierschrank stellen. Kerne einer Tomate in einer kleinen Schüssel für die Dekoration aufheben.
2. Tomaten, Weißbrot, Essig, Olivenöl, Paprika, Gurke, Zwiebel, Knoblauch, Salz und Zucker in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 10 pürrieren. Gazpacho in die gekühlte Schüssel umfüllen und mindestens 30 Minuten, aber am besten über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.

Mit Basilikum, Olivenöl und Tomatenkernen garniert servieren.

Zubereitung im Kochtopf

1. Von einer Tomate die Kerne für die Dekoration aufheben.
2. Die Tomaten vom Strunk befreien, klein schneiden und pürieren, Weißbrot in Stücke zu den Tomaten geben, Essig, Öl ebenfalls zu den Tomaten, Paprika, Gurke, Zwiebeln, Knoblauch ebenfalls zu den Tomaten, Salz und Zucker dazu und alles gut pürieren.

Gazpacho in die gekühlte Schüssel umfüllen und mindestens 30 Minuten, aber am besten über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen. Mit Basilikum, Olivenöl und Tomatenkernen garniert servieren.

Tipps & Tricks

- Die Gazpacho kann gut am Vortag vorbereitet werden und schmeckt nach einer Nacht im Kühlschrank noch besser.
- Klein gewürfelte Gurken, Paprika und Tomaten machen sich sehr gut als Einlage in der Gazpacho.