

🍲 Suppe



Gazpacho Andaluz

Für 2 Personen

🕒 45 min Zubereitungszeit

🕒 60 min Kochzeit

🔥 461 kcal pro Portion

••• Mittel

👩‍🍳 Sterneküche C. Ruffer



Zutaten

2 Portionen

1/2 Salatgurke

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

3 Tomaten

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

450 ml Tomatensaft

6 El Olivenöl

2 El weißer Balsamicoessig

50 g Toastbrot

2 Spritzer Tabasco

1 El gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Für die Gazpacho Andaluz die Salatgurke und die Zwiebel schälen. Beide Sorten Paprika vierteln und entkernen. Die Tomaten ebenfalls vierteln, entkernen und die Tomatenkerne aufbewahren.
- 2 Jeweils 1/3 vom Gemüse in feine Würfel schneiden und als Einlage beiseite stellen. Restliches Gemüse in grobe Würfel schneiden und zusammen mit den Tomatenkernen, geschälte Knoblauchzehe, Tomatensaft, 2 Eßl. Olivenöl und weißer Balsamicoessig im Mixer fein pürieren.
- 3 Die Gazpacho mit Tabasco, Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Das Toastbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne im restlichen Olivenöl von allen Seiten braun rösten. Die gekühlte Gazpacho Andaluz in Gläser oder tiefe Teller abfüllen.
- 4 Das gewürfelte Gemüse mit der gehackten Petersilie bestreuen und separat mit den Toastbrotcroutons zur Gazpacho reichen.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	0kJ / 0kcal	0kJ / 461kcal
Fett	0g	30g
davon gesättigte Fettsäuren	0g	5g
Kohlenhydrate	0g	36g
davon Zucker	0g	24g
Eiweiß	0g	9g
Salz	0g	4g