Rezept

Giersch-Gazpacho mit Fladenbroten

Ein Rezept von Giersch-Gazpacho mit Fladenbroten, am 28.04.2024

Zutaten

4	gelbe Paprikaschoten
1	rote Chilischote
50 g	gehäutete Mandeln
1 TL	brauner Zucker
3 EL	Olivenöl
1 gestr. TL	Salz
6 EL	Olivenöl
100 g	Giersch
250 g	gelbe Kirschtomaten
50 g	Weißbrot (ohne Rinde)
	Salz
2 EL	Aceto bianco
300 g	Mehl
10 g	Hefe (ca. 1/4 Würfel)
1/2 TL	grobes Meersalz
12	Eiswürfel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Für die Gazpacho die Paprikaschoten längs halbieren, putzen, waschen und grob würfeln. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Chilischote längs halbieren, putzen, waschen und grob hacken. Das Brot in grobe Würfel schneiden.

2. Paprika, Tomaten, Chili, Brot, Mandeln, etwas Salz, Zucker und Essig im Küchenmixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Olivenöl untermixen und die Gazpacho mindestens 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3. Inzwischen für die Fladen Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen. Die Hefe mit 175 ml lauwarmem Wasser verrühren, bis sie sich aufgelöst hat, und zur Mehlmischung geben. 3 EL Olivenöl hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 35-40 Min. gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Giersch waschen und trocken schütteln, die dicken Stängel entfernen. Den Teig durchkneten, zu einer Rolle formen und diese in 12 gleich große Stücke schneiden. Die Teigstücke zu flachen Fladen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Auf jeden Fladen 1 kleinen Gierschstängel geben und leicht andrücken. Die Fladen mit dem restlichen Olivenöl beträufeln, mit grobem Salz bestreuen und im Ofen (Mitte) in 13-15 Min. goldbraun backen.

5. Kurz vor dem Servieren den restlichen Giersch grob zerzupfen. Die Eiswürfel in die Gazpacho geben und die Suppe im Küchenmixer oder mit dem Stabmixer pürieren. Die Gazpacho mit dem Giersch in Gläser füllen und mit den lauwarmen Fladenbroten servieren.