

Rezept

Erdbeer-Tomaten-Gazpacho

Ein Rezept von Erdbeer-Tomaten-Gazpacho, am 18.12.2025

Zutaten

100 g	dunkelrote Erdbeeren	3-4	vollreife dunkelrote Tomaten (am besten Eiertomaten)
2	grüne Kardamomkapseln	1 EL	Aceto balsamico
3 EL	sehr gutes Olivenöl	ca. 1/2 TL	flüssiger Honig
	Salz		Pfeffer
1	getrocknete Chilischote	1 Stängel	Basilikum
2 Scheiben	Toastbrot		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen und entkelchen. Die Tomaten waschen und grob schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Die Kardamomkapseln in einer Pfanne ohne Fett anrösten und aufbrechen. Die Samen herauslösen und leicht zerstoßen. Erdbeeren und Tomaten mit der Hälfte der Samen in einen hohen Becher geben. 1/2 EL Aceto balsamico, 1 EL Olivenöl, 2 Msp. Honig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer dazugeben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren.
2. Die Masse durch ein Sieb passieren. Chili halbieren (mit Einmalhandschuhen!), entkernen und fein zerbröseln oder im Mörser zerstoßen. Die Erdbeer-Tomaten-Suppe mit 1 Msp. Chili, übrigem Honig, Salz und restlichem Kardamom würzen. Falls die Suppe noch Säure braucht (kommt auf die Tomaten und Erdbeeren an), eventuell noch 1 TL Aceto balsamico unterrühren. Die Suppe bis zum Servieren kühl stellen.
3. Zum Servieren die Suppe durchrühren, abschmecken und auf zwei Teller verteilen. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Blättchen in feine Streifen schneiden. Toastbrot nach Belieben entrinden und in Würfel schneiden.
4. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Brotwürfel darin rundherum bei großer Hitze in 2-3 Min. goldbraun und knusprig braten und mit Salz und Chili würzen. Croûtons zum Entfetten kurz auf Küchenpapier legen, dann mit dem Basilikum auf die Suppe streuen. Sofort servieren.