

Rezept

Giersch-Gazpacho mit Fladenbroten

Ein Rezept von Giersch-Gazpacho mit Fladenbroten, am 20.12.2025

Zutaten

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