

Rezept

Hot Gazpacho aus Ofengemüse

Ein Rezept von Hot Gazpacho aus Ofengemüse, am 05.12.2025

Zutaten

Für die Suppe:

3	rote Paprika	250 g	Kirschtomaten
1	rote Zwiebel	1	Knoblauchzehe
2 Zweige	Thymian	3 EL	Olivenöl
2 EL	Rotweinessig	1/3 TL	Zucker
	Salz		Pfeffer
400 ml	Gemüsebrühe (ersatzweise Gemüsefond aus dem Glas)	3/4 TL	gemahlener Kreuzkümmel
		1/3 TL	Harissa (scharfe Würzpaste)

Für die Einlage:

1	Ei	2 Scheiben	Weißbrot (ersatzweise Toast)
1	Knoblauchzehe	2 EL	Olivenöl
1 Stück	Salatgurke (ca. 7 cm lang)	2 EL	geröstete gesalzene Mandeln
	Olivenöl zum Beträufeln (nach Belieben)		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal, 38 g F, 13 g EW, 30 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Für die Suppe die Paprikaschoten halbieren und putzen, dabei weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Paprikahälften waschen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Zwiebel schälen, längs in acht Scheiben schneiden und diese gut voneinander lösen. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken. Alles mit dem Olivenöl in einer ofenfesten Form vermischen, mit 1 EL Essig beträufeln und mit Zucker bestreuen, salzen und pfeffern. Im heißen Ofen (Mitte) 35-40 Min. garen, bis das Gemüse weich und leicht gebräunt ist, dabei einmal mit einem Löffel durchmischen.
2. Inzwischen für die Einlage das Ei in kochendem Wasser ca. 10 Min. garen, kalt abschrecken und abkühlen lassen. Brot in mundgerechte Würfel schneiden, Knoblauch schälen. Öl in einer kleinen, beschichteten Pfanne erhitzen, Knoblauch hineinpressen. Brot untermengen und bei mittlerer Hitze rundum goldgelb rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Gurke schälen, längs halbieren, Kerne herauskratzen und die Gurke klein würfeln. Mandeln grob hacken, das abgekühlte Ei pellen, halbieren und klein würfeln.

3. Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Das Ofengemüse aus dem Ofen nehmen und in einen Mixbecher geben. Eine Schöpfkelle heiße Brühe abnehmen und mit dem Gemüse fein pürieren. Das Püree in den Topf mit der heißen Brühe geben und alles erhitzen, bei Bedarf noch etwas Wasser zugießen. Mit Kreuzkümmel und Harissa würzen, mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack mit dem übrigen Essig abschmecken. Die Suppe auf Teller verteilen und nach Belieben mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit Brot-, Gurken-, Eierwürfeln und Mandeln bestreuen und gleich servieren.