Rezept

Klassische Gazpacho

Ein Rezept von Klassische Gazpacho, am 07.07.2025

Zutaten

500 g	aromatische Tomaten
2	Knoblauchzehen
200 ml	Gemüsefond (aus dem Glas)
1 EL	Sherryessig
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Msp.	Cayennepfeffer
1	rote Paprikaschote
3	Frühlingszwiebeln
50 g	altbackenes Baguette
4 Stiele	Basilikum
1 EL	Olivenöl
	Salz
1 TL	geräuchertes Paprikapulver
1/2 TL	gemahlener Cumin
1/3	Salatgurke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Stielansätze der Tomaten entfernen. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten, halbieren und entkernen. 2 Tomaten fein würfeln und beiseitestellen, den Rest grob hacken. Das Brot entrinden und in Wasser 5-10 Min. einweichen, dann ausdrücken. Den Knoblauch schälen und hacken. Das Basilikum waschen und trocken tupfen, einige Basilikumblätter ganz lassen und beiseitelegen, den Rest grob hacken.

2. Die gehackten Tomaten mit Brot, Knoblauch, gehacktem Basilikum, Fond, Öl und Essig im Mixer fein pürieren. Das Püree mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Cayennepfeffer und Cumin würzen und 3-4 Std. in den Kühlschrank stellen.

3. Vor dem Servieren die Paprikaschote nach Belieben schälen, halbieren, entkernen, waschen und fein würfeln. Die Gurke schälen, halbieren, entkernen und sehr fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in sehr feine Ringe schneiden.

4. Das Gemüse mit den Tomatenwürfeln mischen, salzen und pfeffern. Die eiskalte Suppe in tiefe Teller oder Gläser füllen und in die Mitte die Gemüsemischung geben. Mit Basilikum garnieren.