

Rezept

Klassische Gazpacho mit Chili

Ein Rezept von Klassische Gazpacho mit Chili, am 18.04.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 800 g Tomaten | 1 kleine weiße Zwiebel |
| 1-2 kleine Knoblauchzehen | 1 kleine rote Chilischote |
| 1 Salatgurke | 1 grüne Paprikaschote |
| 1 rote Paprikaschote | Salz |
| 1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel | 60 ml kalt gepresstes Olivenöl |
| 1 EL Weißwein- oder Apfelessig | 6 kleine Pimientos de Padrón (Bratpeperoni) |
| 1 Avocado | 1 Msp. Fleur de Sel |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, halbieren, von den Stielansätzen befreien und in einem Standmixer pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen, dann zurück in den Mixer füllen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Chili putzen und waschen. Die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und zwei Drittel der Gurke grob hacken. Paprikaschoten putzen und waschen, die grüne Schote grob hacken.
3. Zwiebel, Knoblauch, Chili, gehackte Gurke und grüne Paprikaschote mit Salz, Kreuzkümmel, Olivenöl und Essig in den Mixer geben und alles glatt pürieren. Die Suppe 2 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Dann rote Paprikaschote in Rauten schneiden, restliche Gurke in feine Scheiben. Die Pimientos putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Avocado längs halbieren, entkernen, schälen, klein würfeln und mit dem Fleur de Sel würzen. Gazpacho gut durchrühren und abschmecken.
5. Anrichten: Gazpacho auf vier Teller verteilen. Pimientosringe, Avocadowürfel, Paprikarauten und Gurkenscheiben dazu reichen, sodass sich jeder davon auf die Suppe streuen kann.