

Rezept

Portugiesische Gazpacho

Ein Rezept von Portugiesische Gazpacho, am 16.05.2025

Zutaten

2 Knoblauchzehen	1 EL Oreganoblättchen (ersatzweise 1 TL getrockneter Oregano)
grobess Meersalz	3 EL Olivenöl
1 EL Weißweinessig	300 g sehr reife Tomaten
1 grüne Paprika	¼ Bund Petersilie
250 g Weißbrot vom Vortag	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Knoblauch, Oregano und 1 TL Meersalz mit einem Esslöffel in einer Schüssel zerdrücken. Olivenöl und Essig dazugeben, unterrühren und dann die Mischung ca. 30 Min. ziehen lassen.
2. Die Tomaten kreuzweise einschneiden und kurz mit kochendem Wasser überbrühen, dann die Haut abziehen. Die Tomaten halbieren, von Stielansätzen und Kernen befreien und klein würfeln. Die Paprika waschen, halbieren, von weißen Trennwänden und Kernen befreien und klein würfeln. Die Knoblauchmischung und die Tomatenstücke mischen und mit einer Gabel die Tomaten weitgehend zerdrücken.
3. Paprikawürfel hinzufügen, alles gleichmäßig verrühren und mit 800 ml sehr kaltem Wasser vermischen. Alles im Kühlschrank ca. 20 Min. ziehen lassen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, dicke Stiele entfernen, den Rest sehr fein hacken. Brot in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Vor dem Servieren die Gemüsemischung mit Meersalz abschmecken und die Petersilie unterrühren. Das Brot auf vier Suppenschüsseln verteilen und die Gemüsemischung darübergießen.