



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Gazpacho - spanische Suppe



Einkaufsliste:

Paprika, 2, gelb oder orange
Paprika, 1, rot
Tomaten, reif, 5 oder
Tomaten, geschält, kleine Dose
Tomaten, passiert, 250 ml
Zitrone, 1 Bio
Zwiebeln, 2
Salatgurke, 1 Bio
Knoblauch, 2 frische Zehen
Chilischote, 1 getrocknete
Gemüsefond, 200 ml
Balsamicoessig, weiß
Basilikum, 1 Bund
Thymian, 3 Stängel
Olivenöl
Läuterzucker
Salz
Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Gazpacho

| | | |
|---|--|--|
| |  einfach |  preiswert |
|  kalt servieren | | |
|  vegetarisch |  | |

Vorbereitung:

- die Paprikaschoten mit einem scharfen Sparschäler enthäuten,
- Schoten vierteln, Samen und weiße Scheidewände rausschneiden,
- Fruchtfleisch klein schneiden,
- aromatische Tomaten ca. 30 sec. blanchieren, Haut abziehen,
- Fruchtfleisch klein schneiden,
- das Gelbe der Zitronenschale abraspeln, den Saft auspressen,
- Zwiebeln, Knoblauchzehen und Gurke schälen und klein würfeln,
- Chilischote längs halbieren und Kerne entfernen,
- Basilikum klein hacken,
- Thymianblättchen abzupfen (gegen den Strich),

Zubereitung:

- Paprika- und Tomatenstücke plus die Gurkenwürfel vermengen,
- 8 EL beiseite stellen, Chilischote zufügen,
- den größeren Rest zusammen mit den Zwiebeln, Knoblauch, dem Basilikum, dem Thymian, den passierten Tomaten, dem Gemüsefond und dem Olivenöl mit dem Zauberstab pürieren,
- das restliche unpassierte Gemüse (ohne Chilischote) zufügen,
- mit Balsamicoessig, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Läuterzucker, Pfeffer und Salz abschmecken und 3 – 4 Std. kalt stellen,
- in bauchigen Gläsern mit Basilikumblättern dekoriert servieren



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Tipps:

- Gazpacho ist ein Sommerklassiker. In unserer Version dominiert klar der Erfrischungseffekt.
- Bei uns ist es schwer, aromatische Tomaten (zu bezahlbaren Preisen) zu bekommen. Süditalienische Dosentomaten sind eine gute Alternative.
- Die Hardcore-Version wird mit Gin verfeinert.
- Die eiskalte Gazpacho kann leicht vorbereitet werden und eignet sich sehr gut zum Mitnehmen als „to go food“.

Dazu passt:

- ein eiskalter Chardonnay, aber auch ein trockener Cava oder Prosecco.