

Gazpacho mit Grillgemüse-Spieß und Knoblauch-Brot

Für zwei Personen

Für die Gazpacho:

500 g Roma-Tomaten	1 grüne, längliche Paprika	1 Gurke
1 kleine Speisezwiebel	1 Knoblauchzehe	50 g altbackenes Brötchen
1 EL Sherryessig	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Grillgemüsespieß:

1 Zucchini	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
1 Aubergine	100 g Cherrytomaten	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Rosmarin	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Knoblauchbrot:

$\frac{1}{2}$ Ciabatta	2 Knoblauchzehen	50 ml Olivenöl
2 EL Meersalz		

Für die Gazpacho:

Das Brot in etwas Wasser einweichen. Tomaten kreuzförmig einritzen und kurz mit kochendem Wasser überbrühen. Anschließend die Tomaten in kaltem Wasser abschrecken und häuten. Tomaten, Paprika und Gurke grob zerkleinern und in einen Mixer geben. Ein wenig Gemüse zur Dekoration übriglassen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls mit in den Mixer geben.

Etwas eingeweichtes Brot dazugeben und alles mixen, bis keine Stücke mehr da sind. Mit Olivenöl, Essig und Pfeffer und Salz abschmecken.

Falls nötig durch ein Sieb seihen.

Die Gazpacho im Glas auf Eiswürfeln servieren.

Für den Grillgemüsespieß:

Gemüse in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Aubergine vor dem Braten etwas salzen. Gemüse in einer Grillpfanne mit Olivenöl mit Rosmarin und Knoblauch aromatisieren, anbraten und anschließend auf einen Holzspieß stecken.

Für das Knoblauchbrot:

Ciabatta in Scheiben schneiden und mit Olivenöl beträufeln. Das Brot in eine heiße Pfanne geben und anrösten. Das geröstete Brot mit den Knoblauchzehen einreiben und zum Schluss etwas Salz darüber geben.

Annemarie Lippold am 08. Juni 2022