

Gazpacho

Für 2 Portionen

4 Strauchtomaten	3 rote oder gelbe Paprika	1 Salatgurke
1 Zwiebel	1 altbackenes Brötchen	1 Knoblauchzehe
1 EL weißer Balsamico	1 Zwiebel	Salz
Pfeffer	Chili	

Als erstes die Paprikas vierteln, entkernen, die Trennwände und Kerne entfernen und die Schoten in möglichst kleine Stücke schneiden. Die Tomaten ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Gurke zusammen mit der Schale in dünne Scheiben schneiden, gemeinsam mit den Paprika- und Tomatenstücken in einen Mixer geben und sehr fein mixen. Je eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen, halbieren und fein gehackt ebenfalls mit in den Mixer geben. Je nach Konsistenz der Flüssigkeit entweder ein wenig Fond (bei zu dicker Konsistenz) oder ein paar altbackene, eingeweichte Brötchen (bei zu dünner Konsistenz) beimengen und erneut alles miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für etwas Schärfe ein wenig getrocknetes Chili hinzufügen. Und nach Belieben mit weißem Balsamico oder Zitronensaft würzen. Die Gazpacho einige Minuten ruhen lassen und zum Abschluss noch einmal erneut aufrühren. Anschließend in tiefe Teller geben und servieren.

Steffen Henssler am 19. 03. 2012