

**Antonina Müller**  
**Gazpacho**

**Donnerstag, 11. Juli 2024**  
**Rezept für 4 Personen**

Dauer: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

**Zutaten:**

2	Tomaten
1	rote Paprika
1	Salatgurke
1	Knoblauchzehe
6 EL	Olivenöl
1 EL	Sherryessig
100 ml	Wasser
3	Toastbrot-Scheiben
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
2 Stängel	Basilikum

**Zubereitung:**

1. Die Tomaten kurz überbrühen, dann die Haut abziehen. Tomaten grob schneiden.
2. Rote Paprika waschen, das Kerngehäuse entfernen. Paprikaschote grob schneiden.
3. Gurke waschen, schälen und grob schneiden.
4. Knoblauch schälen und halbieren.
5. Tomaten-, Paprika- und Gurkenstücke mit Knoblauch, der Hälfte vom Olivenöl, Essig und Wasser in einen Mixer geben. Eine Scheibe Toastbrot grob zerzupfen, ebenfalls zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles fein pürieren. Nach Belieben durch ein Sieb passieren. Dann die Gazpacho kaltstellen.
6. Für die Einlage das restliche Toastbrot in kleine Würfel schneiden.
7. In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Brotwürfel darin knusprig braten, dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
8. Kurz vor dem Servieren Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
9. Gazpacho in kleine Suppentassen geben, mit den gerösteten Brotwürfeln und Basilikum bestreuen und servieren.

Pro Portion: 245 kcal/ 1030 kJ

14 g Kohlenhydrate, 3 g Eiweiß, 20 g Fett