



schnelle Gazpacho mit Gemüseeinlage

Zutaten für 4 Personen:

750 ml stückige Tomaten
1 Paprika
1 Gurken
2 Schalotten oder Zwiebeln
1-2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Paprikapulver
2-3 EL Apfelessig oder Weißweinessig
½-1 TL Ahornsirup
etwas Chilipulver oder -flocken
etwas Zitronensaft und Abrieb einer Bio-Zitrone
2-3 EL Olivenöl

Einlage:

½ Gurke
½ Paprika
2 aromatische Tomaten
Pfeffer

So wird's gemacht:

Sämtliches Gemüse, auch für die Einlage, waschen. Das Gemüse für die Einlage in feine Würfel schneiden und kaltstellen. Das Gemüse für die Gazpacho etwas klein schneiden. Stückige Tomaten mit dem geschnittenen Gemüse (Paprika, Gurken, Schalotten oder Zwiebeln und Knoblauchzehen) in ein hohes Gefäß oder eine Küchenmaschine geben. Die weiteren Zutaten, wie Salz und Pfeffer, Paprikapulver, 2-3 EL Apfelessig oder Weißweinessig, ½ TL Ahornsirup und etwas Chilipulver oder -flocken, 2-3 EL Olivenöl und etwas Zitronensaft und Abrieb mit in das Gefäß geben und alles gut pürieren und abschmecken.

Die Einlage auf Teller verteilen, die frische Gazpacho darüber geben und genießen.