

# Gazpacho mit Gemüse-Würfeln und Croûtons

**Für zwei Personen**

**Für die Gazpacho:**

1 rote Paprikaschote	$\frac{1}{2}$ kleine Peperoni	$\frac{1}{2}$ kg Tomaten (sehr reif)
1,5 EL Obstessig	1 EL Olivenöl	1 TL Zucker
Meersalz	Pfeffer	

**Für die Gemüsewürfel:**

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Frühlingszwiebel	1 gelbe Paprika
1 rote Zwiebel	2 Tomaten	1 Romana-Salatherz

**Für die Croûtons:**

2 Scheiben Toastbrot	2 Knoblauchzehen	Butter, Olivenöl
----------------------	------------------	------------------

**Für die Garnitur:**

2 Stängel Minze

Den Backofen auf die höchste Grillfunktion vorheizen.

Für die Gazpacho rote Paprikaschote und Peperoni halbieren, Stielansatz, Kerne und Trennwände entfernen. Die Hälften im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten mit der Hautseite nach oben bräunen bis die Haut schwarze Blasen wirft. In einen Gefrierbeutel geben, verschließen und im Kühlfach abkühlen lassen.

Für die Croûtons die Toastbrotränder entfernen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen, andrücken und mit dem Olivenöl und einer Butterflocke in der Pfanne erhitzen. Die Würfel darin kross anbraten und anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Die abgekühlte Paprikaschote und Peperoni aus dem Kühlfach holen. Die Haut abziehen, das Fruchtfleisch in den Mixer geben. Tomaten waschen, vierteln und dazugeben. Alles zusammen pürieren. Eiswürfel dazugeben und noch einmal pürieren.

Die Masse durch ein Sieb streichen. Mit Zucker, Salz, Pfeffer, Obstessig und Olivenöl abschmecken.

Für die Gemüsewürfel Gurke, Paprika und Tomate putzen und in kleine Würfel schneiden. Rote Zwiebel häuten und fein hacken. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Gemüsewürfel, gehackte Rote Zwiebel sowie Frühlingszwiebelringe sortenrein in kleinen Schälchen anrichten. Die Croûtons ebenfalls auf ein Salatblatt geben.

Für die Garnitur Minzblätter klein hacken.

Die Gazpacho in tiefen Tellern anrichten, Gemüsewürfel dazu reichen, mit Minze garnieren und servieren.

Katharina Gerke am 21. Juni 2016