Gazpacho

Stufe 2

Zubereitungszeit:



Zutaten:

30 ml Apfelessig
1 Handvoll Basilikum
1 Gurke(n)
2 Knoblauchzehe(n)
1 Paprika, gelb
1 Paprika, rot
1 kg Tomaten, reif
375 ml Tomatensaft
1 Zwiebel(n)
350 g Tomaten, klein, bunt
nach Bedarf Basilikumblätter
nach Bedarf Blüten, essbar
nach Bedarf Pfeffer, schwarz gemahlen
nach Bedarf Salz



Le Creuset Bräter Signature rund in schwarz



Le Creuset Topf für Kochkellen in kirschrot



Rösle Schüssel (hoch)



KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN 175PS in empire rot, 4,8 L



WMF Saucenlöffel Profi Plus

1

Einen großen Bräter bis zur Hälfte mit Wasser füllen und zum Kochen bringen.

2

Die reifen Tomaten mit einem Gemüsemesser unten kreuzförmig einschneiden. Die Tomaten für 15 Sekunden in das kochende Wassergeben. Danach ca. 1 Minute im Eiswasserbad abschrecken.

3

Die abgeschreckten Tomaten trocken tupfen. Die Tomatenhaut abziehen sowie Strunk und Kerne entfernen.

4

Die Zwiebel grob hacken, die Paprika in Stücke schneiden und bei der Gurke das Kerngehäuse entfernen.

5

Die geschälten Tomaten zusammen mit Zwiebel, Gurke, Paprika, Knoblauch und Basilikum in eine Küchenmaschine geben und fein pürieren.

6

Das Püree in eine Schüssel geben und Tomatensaft und Apfelessig hinzugeben.

7

Nach Bedarf mit Salt und gemahlenem Pfeffer würzen.

8

Die Suppe über Nacht oder für einige Stunden zum Ziehen in den Kühlschrank stellen.

9

Vor dem Servieren die bunten Tomaten halbieren und auf der Suppe anrichten. Je nach Vorliebe noch mit Basilikum und essbaren Blüten ergänzen.

Essbare Blüten geben als Dekoration noch einmal einen ganz besonderen Twist. Geeignet sind dafür zum Beispiel die feinen, kleinen, weißen Jasminblüten oder auch die farbigere Kapuzinerkresse in gelb bis orange.