



Klassische Gazpacho mit Chorizospieß

Rezept von Vera Spellerberg

Zutaten

- 2 rote Paprika
- 2 gelbe Paprika
- ½ Gurke
- 300 ml passierte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Baguette
- 4 ganze Tomaten
- 3 EL Olivenöl
- Weißweinessig
- ½ Zitrone
- ½ EL Paprikapulver
- Salz, ¼ TL Honig, Pfeffer, Oregano
- Chorizowurst
- Kleine Holzspieße

Zubereitung

- Paprikaschoten waschen, putzen und halbieren. Die Gurke ebenfalls waschen. ¼ der Gurke und der Paprikaschoten klein würfeln und zur Seite stellen, ¾ des Gemüses grob zerkleinern und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
- Das Brot in etwas Wasser und Essig, mit Salz und Pfeffer, etwas Olivenöl und etwas Knoblauch einweichen. Ebenfalls zur Seite stellen. Die Tomaten halbieren und auch zur Seite stellen.
- Alle restlichen Zutaten mit den passierten Tomaten in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Brotmasse dazugeben und nochmal pürieren. Sollte die Suppe etwas zu dick sein, etwas Wasser oder Gemüsebrühe angießen. Eine Gazpacho ist leicht dickflüssig, cremig in der Konsistenz
- Die Suppe nochmal abschmecken und mit dem gewürfelten Gemüse anrichten.
- Dazu passen kleine, würzige Chorizospieße aus kurz gerösteten Chorizoscheiben mit halbierten Rispentomaten.