



MEIN GENUSS



Fruchtige Gazpacho



It's a match!

Deine klassische Gazpacho kreierst du nach traditioneller Art mit dem Hähnchengrill-gewürz! Probiere es gleich aus - it's a perfect match!

Vorbereitung
15 min

Niveau
Mittel

Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1** Zuerst das Brot entrinden, in kleine Stücke teilen und im Gemüsefond und dem Olivenöl einweichen.
- 2** Die Tomaten am Boden kreuzweise einritzen, dann mit kochendem Wasser überbrühen. Einige Minuten stehen lassen, dann abschrecken und die Haut abziehen. In Viertel schneiden und entkernen.
- 3** Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden. Paprika halbieren, den Stielansatz, die Kerne und die weißen Trennwände entfernen und die Schoten in kleine Stücke schneiden. Die Gurke schälen, halbieren, mithilfe eines Teelöffels die Kerne entfernen und in Scheiben schneiden.
- 4** Das Brot mit dem Gemüse in einen Standmixer geben und pürieren. Das Ganze sollte eine sämige, dickflüssige Konsistenz haben. Je nach Bedarf ein wenig Wasser oder Gemüsefond hinzufügen.
- 5** Die Gazpacho mit Hähnchengewürz, Zitronensaft und Zucker abschmecken und kaltstellen.
- 6** Kurz vor dem Servieren die Einlage zubereiten. Dafür Apfel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Staudensellerie putzen und ebenfalls in sehr feine Würfel schneiden.
- 7** Gazpacho in tiefen Tellern anrichten, die Apfel- und Selleriewürfel in die Mitte geben und mit etwas Aceto Balsamico beträufeln.

Zutaten

4 Scheiben Baguette oder Toastbrot
100 ml Gemüsefond
2 Knoblauchzehen
1 TL Hähnchengewürz
1 kg reife Tomaten
4 EL Olivenöl extra vergine
1 grüne Paprikaschote
1 Gurke
0.5 Gemüsezwiebel
frisch gepresster Zitronensaft, Zucker nach Belieben
Aceto balsamico
2 Stangen Staudensellerie
1 säuerlicher Apfel (Granny Smith)

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 15.06.2026.