Gazpacho

1 Stunde 20 Minuten **Schwierigkeit** Leicht

Zutaten

für 4 Personen

2 dl Olivenöl
150 g Peperoni, gerüstet, in grosse Stücke geschnitten
100 g Zwiebeln, gehackt
3 Knoblauchzehen, halbiert, Keimling entfernt
500 g Salatgurke, geschält, in grosse Stücke geschnitten
250 g Tomaten, in grosse Stücke geschnitten
3 EL Rotweinessig
12 Pfefferkörner, im Mörser zerstossen
2 dl Lacroix Gemüse-Fond
150 g Tomaten, in Würfel geschnitten
Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Anleitungen

Zubereitung

2 dl Olivenöl in die feuerfeste Glasschale geben und auf dem Kochherd erhitzen.
Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, Gurken, Tomaten, Rotweinessig und Pfefferkörner zugeben.
Salzen, pfeffern und aufkochen lassen.
Den Gemüsefond Lacroix zugiessen und zugedeckt während 60 Minuten bei 200°C (Heissluft) in den vorgeheizten Ofen geben.
Aus dem Ofen nehmen und im Mixer pürieren.
Die Gazpacho beiseite stellen und erkalten lassen.

Anrichten

Die Gazpacho mit einem Suppenschöpfer auf 4 Suppenteller verteilen.
Mit einigen Tomatenwürfeln garnieren und servieren.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkt

Gemüse-Fond