

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS

Gemüse Gazpacho mit Pommels

Zubereitungszeit: 25 Minuten | * Kochlehrling

Menge: 2 Portionen

Zutaten:

80 g altbackenes Brot {alternativ Semmelwürfel}

130 ml Olivenöl

2 EL weißer Balsamicoessig

800 g Tomaten

2 Paprika {rot und gelb}

1 Salatgurke

1-2 Knoblauchzehen

einige Eiswürfel

1 Handvoll Basilikumblätter

2 Fäuste Lorenz Pommels



Zubereitung:

Das altbackene Brot in Würfel schneiden, mit dem Olivenöl und dem Essig vermischen und ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Gemüse vorbereiten: eine Tomate, eine halbe Paprika und ein Viertel der Salatgurke beiseite legen.

Die restlichen Tomaten waschen und würfeln. Die restlichen Paprika waschen, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Die restliche Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und grob hacken. Die Tomaten in einen Mixer geben und fein mixen. Optional durch ein Sieb passieren, um die Haut abzusieben. Beiseite stellen.

Das Brot samt Flüssigkeit in den Mixer geben, die Eiswürfel und die Basilikumblätter dazugeben, gut mixen. Die Knoblauchzehen, die Paprikawürfel und die Salatgurkenscheiben dazugeben und cremig mixen. Die gesiebten Tomaten untermischen, auf Suppenschüsseln aufteilen. Mit frischen, gewaschenen Basilikumblättern verfeinern und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Das beiseite gestellte Gemüse waschen, putzen und fein würfeln. Die Gazpacho auf zwei Schüsseln aufteilen. Je eine Handvoll Pommels und eine Handvoll Gemüsewürfel in die Suppe geben und frisch servieren. Mit frisch gemahlenem Pfeffer verfeinern.

