

## **Gazpacho Rojo de Sevilla**

### **Rezept für die Campingküche**

(wenn man einen Mixer oder Pürierstab dabei hat.)

#### **Zutaten für 6 Portionen :**

2 Scheiben Weißbrot ohne Rinde,  
1 kleine Zwiebel,  
2 Knoblauchzehen,  
250 g rote Paprikaschoten ( gegrillt und gehäutet ),  
750 ml passierte Tomaten aus dem Tetrapack,  
1 Salatgurke,  
2 EL Sherry- oder Rotweinessig,  
2 EL Olivenöl,  
1 TL grobes Salz,  
Cayennepfeffer,  
400 ml Eiswasser.

Zum Garnieren :

4 EL frisch geröstete Knoblauch – Croûtons,  
Grüne oder schwarze Oliven gehackt,  
grüne Paprikaschoten gehackt,  
Perlzwiebeln geviertelt.

#### **Zubereitung:**

Das Brot mit Wasser bedecken, dann ausdrücken. Zwiebeln und Knoblauch schälen, grob hacken. Gurke teilweise schälen, vierteln, die Kerne entfernen und grob würfeln. Das Brot, Zwiebeln, Knoblauch, Gurke, Paprikaschoten, Öl, Salz und Tomatenpüree in einen Mixer geben und gründlich pürieren. Vermutlich müssen sie das in zwei Portionen machen. Das Ganze mit dem Sherry Essig abschmecken.

Den Gazpacho im Gefrierschrank für 30 Min. gut durchkühlen. Vor dem anrichten mit Eiswasser verdünnen.

Die Zutaten für die Garnierung getrennt in Schälchen dazu reichen.

Tipp der Aalener Kochbären :

Der Sherry Essig ist recht scharf – also sparsam dosieren. Ein guter Balsam Essig geht natürlich auch!