

Rezept Jean's Gaspacho

(Rezept für 6 Personen)

Ihr benötigt:

- 1 Salatgurke (geschält)
- 6 gehäutete Tomaten oder 2 Dosen Tomaten oder 1 großes Glas Tomaten in Stücken (670ml)
- 1-2 Paprikaschoten, entkernt und kleingehackt
- 1 große Gemüsezwiebel oder 2-4 kleinere
- 1-2 Chilischoten, entkernt und kleingehackt
- 4-8 Knoblauchzehen
- 1 mindestens daumengroßes Stück Ingwer, gerieben oder gehäckselt
- 1 Liter Tomatensaft oder Gemüsesaftmischung mit Tomate und anderem (Rote Bete, etc.)
- Etwa 200 ml Sangrita picante (nur wer es scharf mag), sonst weglassen
- 1 Zitrone (Saft und geriebene Schale)
- 125 ml Weißweinessig
- 125 ml Öl (ich mische je 75 ml Olivenöl und 75 ml Leinöl), geht aber auch nur Olivenöl
- 1-2 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1-2 TL Salz
- Eventuell ein Schuss Tabasco, wer es sehr scharf mag, dann aber mit Chili aufpassen

Und so geht es:

- Alle Zutaten sehr kleinschneiden oder in der Küchenmaschine häckseln
- Alles in einer großen Schüssel oder einem Topf mit dem Stabmixer nochmal verrühren
- Für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank, besser über Nacht.

Hält sich normalerweise 4 bis 5 Tage.

Ausser bei mir. Schmeckt zu gut, als dass es dort so lange stehen bleibt. 😊

Guten Appetit
Wolfgang Grandjean