

Pikante Gazpacho

1	grosse rote Zwiebel
2	Knoblizehen
1/2	Salatgurke
4-5	Tomaten (Peretti)
1/2	rote Peperoni
1	Chilischote (nach Belieben)
etwas	Koriander (Blätter)
1/2 Liter	Tomatensaft
1 dl	Rotwein
4 EL	Olivenöl
2-3 dl	Bouillon (Gemüse oder Huhn)
1-2 EL	Essig (Apfel oder Rotwein)
2	Limetten
1 TL	Kreuzkümmelpulver
...	Salz und schwarzer Pfeffer
...	Tabasco

Die Tomaten häuten und entkernen. In grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel und die Knoblizehen schälen und in Stücke schneiden. Die Gurke schälen und in Viertel schneiden. Entkernen und in grobe Stücke schneiden.

Die Peperoni und die Chilischote säubern. Die Kerne und die Innenwände entfernen, dann in grobe Stücke schneiden. Alles grobgehackte Gemüse im Cutter klein hacken.

Das gehackte Gemüse und etwas Bouillon mit dem Stabmixer zu einer feinen Masse pürieren. Am besten macht man das portionenweise in einem hohen Messbecher. Zur letzten Portion noch die feingehackten Korianderblättchen begeben.

Die pürierte Masse in eine grosse Schüssel geben. Mit der restlichen Bouillon und dem Tomatensaft vermischen. Dann mit Rotwein, Olivenöl, Essig, Kreuzkümmelpulver, Salz, Pfeffer und dem Saft von den Limetten und allfalls etwas Tabasco pikant abschmecken.

Die Gazpacho einige Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Tip: Für empfindliche Mägen empfiehlt es sich, die grobgeschnittene Zwiebel sowie die Peperoni einige Minuten zu kochen oder in etwas Olivenöl zu dämpfen.

Noch ein Tip: Die Gazpacho wird haltvoller, wenn sie Sie mit kleinen Gurken-, Tomaten- und Peperoniwürfelchen anreichern.

Und noch ein Tip: Kochen Sie etwas Bouillon zusammen mit Tomaten-püree. Lassen Sie diese rote Bouillon erkalten und füllen Sie damit den Eiswürfelbehälter. Die roten Eiswürfel wirken in der Gazpacho umgemein dekorativ und erfrischen zusätzlich die von der Sommerhitze gepeinigete Seele.