

Gazpacho mit Paprika, Serrano-Schinken und Croûtons

Zutaten für die Gazpacho (für 3 Personen):

- 1 grüne Paprika
- 1 Salatgurke
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 alte Brötchen
- 500 g passierte Tomaten
- 25 ml gutes Olivenöl
- 250 ml kaltes Wasser
- 2 ml Sherry-Essig
- Salz

Brötchen in Wasser einweichen. Knoblauch und Gurke schälen und in Stücke schneiden. Paprika waschen, putzen und grob würfeln. Mit Wasser, Öl, Essig, ausgedrückten Brötchen und Tomaten in einen Mixer geben und ganz fein pürieren. Wer es noch feiner haben möchte, streicht die Masse anschließend durch ein sehr feines Sieb. Mit Salz abschmecken und kalt stellen.

Zutaten für das Topping:

- 1 grüne Paprika
- 6 Scheiben Baguette
- 75 g Serrano-Schinken
- Olivenöl
- Pfeffer

Paprika waschen, putzen und würfeln. Schinken in feine Streifen schneiden, Brot klein würfeln und beides in einer Pfanne in Olivenöl knusprig braten.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 08.07.2024

Koch/Köchin: Gonzalo Carrasco

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen