

GAZPACHO

*Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten + 1 Stunde Kühlzeit
Für 4- 8 Portionen*

Zutaten

2 Rote Paprika
1 Salatgurke
600 g Tomaten
½ Chilischote
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
800 ml Tomatensaft
50 g Seeberger Tomaten getrocknet
50 g Seeberger (Soft-)Aprikosen
50 g Seeberger Mandeln blanchiert
4 EL Olivenöl
2 EL Weißweinessig
Zucker, Salz, Pfeffer



Als Topping:

Seeberger Grüne Pistazienkerne fein gehackt, Gurken- und Paprikawürfel

Zubereitung

Die Paprika in grobe Stücke schneiden. Die Gurke schälen, längs halbieren und entkernen. Ebenfalls grob klein schneiden. Von beidem etwas als Deko beiseite legen.

Die Tomaten vierteln und entkernen. Die Kerne der Chilischote entfernen, den Rest in Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln. Alles zusammen mit dem Tomatensaft in einen Mixer geben und kurz pürieren.

Dann die getrockneten Tomaten, Aprikosen und Mandeln grob hacken und dazugeben. Nochmals pürieren bis alles zerkleinert ist. Es dürfen aber ruhig noch Stücke zu sehen sein. Mit dem Essig, Öl, einer Prise Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer abschmecken und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Zum Servieren mit gehackten Pistazienkernen, Gurken und Paprikawürfeln bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.