

Frisch gekocht
Montag, 8. Mai 2017



Rezept von Alexander Fankhauser

**Gazpacho Andaluz mit Croûtons und
gegrilltem Mozzarella**

30 Minuten/ leicht



Zutaten für 4 Personen

500 g Kirschtomaten, 1/2 Salatgurke, 1 grüner Paprika, 1 roter Paprika, 3 Knoblauchzehen, 2 Chilischoten, 250 g Pelati-Tomaten, 250 ml Gemüsefond, Olivenöl, alter Balsamico-Essig, 4 Scheiben Toastbrot, 4 Kugeln Mozzarella, Salz, Pfeffer. Zum Garnieren: frisches Basilikum.

Zubereitung

Das Gemüse in einem Smoker 2 bis 3 Minuten räuchern. Danach die Gurke und die beiden Paprika klein schneiden, mit den halbierten Kirschtomaten, dem Knoblauch, den Pelati-Tomaten, dem Gemüsefond, den Chilischoten sowie zwei Toastbrotstücken gut vermischen. Ca. 20 Minuten ziehen lassen und anschließend im Standmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Das restliche Toastbrot in gleichmäßige Stücke schneiden und mit den mit Salz und Pfeffer gewürzten Mozzarella-Kugeln beidseitig grillen.

Die Gazpacho in tiefen Tellern anrichten. Jeweils eine Kugel Mozzarella in die Mitte setzen und die Toastbrotstücke dazulegen. Mit Olivenöl und altem Balsamico-Essig beträufeln, mit Basilikum garnieren.