



DS AUTOMOBILES

## ANDALUSISCHE GAZPACHO

### ZUTATEN

1 kg Tomaten  
1 Salatgurke  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
2 rote Peperoni  
2 cl Sherryessig  
2 Knoblauchzehen  
6 Prisen feines Salz  
6 Prisen Piment d'Espelette  
2 Tropfen roter Tabasco  
2 cl Worcestersauce  
8 Basilikumblätter  
20 cl Olivenöl  
15 g Ketchup  
2 Prisen feines Salz

### VORBEREITUNG VON GEMÜSE UND MARINADE

Das Gemüse waschen.

Die Zwiebel schälen, halbieren und fein hacken. Den Knoblauch schälen, entkeimen und grob hacken. Die Basilikumblätter hacken.

Die roten Peperoni vierteln, entkernen, grob schneiden und zu den Zwiebeln und dem Knoblauch geben.

Die Salatgurke schälen und grob schneiden. Die Stielansätze von den Tomaten entfernen und sie dann grob schneiden.

Alles Gemüse, das Basilikum, den Essig, die Tabasco- und die Worcestersauce sowie das Ketchup in eine grosse Schüssel geben und mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Das Olivenöl dazugeben und gut mischen.

Während mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

### ZUBEREITUNG DER GAZPACHO

Nachdem die Mischung mindestens eine Stunde eingelegt wurde, das Gemüse unter Hinzufügen von Olivenöl und Salz kurz pürieren. Falls notwendig sieben und nachwürzen. Die Gazpacho kalt in einem tiefen Teller servieren. Mit einem Spritzer Olivenöl und Piment d'Espelette dekorieren.