

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Dienstag, 27.06.2023**

**Kirsch-Gazpacho mit Paprika und Gurke**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Gazpacho**

250 g Kirschen  
0,5 Salatgurke  
0,5 Paprika, gelb  
8 Tomaten, vollreif  
1 Schalotte, klein  
0,5 Knoblauchzehe  
6 EL Olivenöl  
3 EL Balsamessig, hell  
einige Eiswürfel,  
etwa eine Handvoll  
etwas Salz

**Für die Croûtons**

2 Scheiben Toastbrot  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
etwas Salz

**Außerdem**

etwas Olivenöl, zum Servieren



**Zubereitung:**

1. **Für den Gazpacho** die Kirschen abbrausen, entstielen und entsteinen. Ein paar Kirschen in Spalten schneiden und beiseitelegen.
2. Die Paprika entkernen. Die Hälfte von Paprika und Gurke fein würfeln („Brunoise“), zu den Kirschenspalten geben. Restliche Paprika und Gurke und grob schneiden. Kaltstellen und später als Suppeneinlage verwenden.
3. Tomaten ohne den Stielansatz vierteln. Schalotte und Knoblauch schälen und grob schneiden.
4. Tomaten, Paprika, Gurke, Schalotte und Knoblauch, Olivenöl, Balsamessig und etwas Salz in einem Standmixer geben. Eiswürfel zugeben und sehr fein mixen.
5. Suppe durch ein feines Sieb passieren, abschmecken und in eine Glasflasche füllen. Für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
6. Inzwischen **für die Croûtons** das Toastbrot fein würfeln.
7. Knoblauch ungeschält mit der breiten Seite eines großen Messers andrücken.
8. Olivenöl und Knoblauch in einer großen Pfanne mittelstark erhitzen. Brotwürfel zugeben und rundum goldbraun braten.
10. Croûtons auf Küchenpapier entfetten und salzen.
11. Gazpacho mit Gemüsewürfelchen, Knoblauchcroûtons und ein paar Tropfen Olivenöl servieren.