

REZEPT

Gazpacho

mit Meerrettich

ZUTATEN

- ½ kg Kirschtomaten
- ½ Salatgurke
- 2 Paprikaschoten (grün/rot) (geschält und entkernt)
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 500 ml passierte Tomaten
- 170 ml kalte Gemüsebrühe
- 50 ml Öl (Olivenöl)
- 40 ml weißer Balsamico
- 3 TL Meerrettich aus dem Glas
- Salz und Pfeffer
- 1 kleine Chilischote (ohne Kerne)
- Zucker

ZUBEREITUNG

Die Tomaten, Gurke und Paprika in feine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Tomatenpüree mit Gemüsebrühe, Essig, Öl, Knoblauch, Chili und Meerrettich vermischen und über das Gemüse geben.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und richtig kalt (auf Eis) servieren. Dazu geröstetes Bauernbrot, mit Knoblauch abgerieben, leicht gesalzen und mit Olivenöl beträufelt, servieren. Schmeckt einfach super an heißen Sommertagen!

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
