



Gelierte Gazpacho

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Diese Gazpacho ist an heißen Sommertagen der „pure Genuss“ und ganz ohne zu kochen. Besonders gut vorzubereiten bevor die Gäste kommen, weil sie eiskalt durchkühlen muss. Darum auch die kalten Suppentassen oder Gläser nicht vergessen. die man am besten in die Tiefkühlung stellt, anrichten und schnell servieren.

Zutaten

- 6 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht, gut ausgedrückt
- 750 g vollreife Freilandtomaten, überbrüht, abgezogen
- 1 kleine Salatgurke, geschält
- ½ Chilischote, entkernt, gewürfelt
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 1 kleine Stange Staudensellerie, gewaschen, gefädelt, grob gewürfelt
- Saft ½ Zitrone
- 2 Zweige Minze, gezupft, gehackt
- Etwas gutes, kaltgepresstes Olivenöl
- Etwas Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die geschälte Gurke in der Länge halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne entfernen – heraus kratzen. Etwa 1/3 für die Einlage in kleine Würfel schneiden.

Schritt2

Den großen Rest mit den Tomaten, Staudensellerie, Schalotten und Chili fein pürieren, mit Salz und Zitronensaft abschmecken; 2/3 der Minze unter rühren, nachschmecken.

Schritt3

Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und mit 2 El Gazpacho erhitzen, auflösen und mit dem

Schneebesen unter rühren.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Die Gurkenwürfelchen mit der restlichen Minze und einer Prise Salz und Pfeffer vermengen und als Einlage in Suppentassen oder Gläser geben.

Schritt6

Mit der Gazpacho aufgießen und bis zum Servieren recht kalt stellen. Etwas Olivenöl darüber träufeln, dazu schmecken knusprige Schinken Chips zum Knabbern.

Rezeptart: Kalte Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gelierte-gazpacho/>