



Felicitas



## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Min. ⌚  
+ mind. 60 Min. Kühlzeit

Je Portion: 1477 kJ, 351 kcal, 25 g Kohlenhydrate,  
12 g Eiweiß, 22 g Fett, 22 mg Cholesterin, 5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: 

Kosten: €

## Zutaten

### Menge

800 g	große Tomaten, z.B. Fleischtomaten
120 g	Weißbrot
2	Knoblauchzehen
1	rote Paprikaschote
50 ml plus 2 EL	sehr mildes Olivenöl
1 Prise	Zucker
1 Prise	Chili
2 EL	Rotwein-Essig
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
4 Scheiben	Serrano-Schinken
1/2	Salatgurke
1	Schalotte
1/2	Bund Koriander
1/2	Zitrone

## Zubereitung

### Step 1:

Zuerst musst du die Tomaten häuten. Dazu die Tomaten mit einem Messer auf der Unterseite kreuzförmig einritzen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Tomaten ca. 1 Minute ins kochende Wasser geben, dann abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Haut mit einem Messer von der Tomate ziehen. Die Tomate halbieren und den Strunk entfernen.

### Step 2:

Das Weißbrot grob würfeln und mit den Tomaten in einen Mixer geben. Die Knoblauchzehen grob hacken und die Paprikaschote in grobe Stücke schneiden. Beides ebenfalls in den Mixer geben. Nun musst du alles pürieren bis eine sämige Suppe entsteht.

### Step 3:

Die kalte Suppe nach dem Mixen mit Olivenöl, Zucker, Chili, Essig, Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken und nochmals fein sämig mixen. Wenn die Suppe zu dick ist, noch etwas Wasser hinzufügen.

### Step 4:

Die Gazpacho für mindestens eine Stunde zum Kühlen in den Kühlschrank stellen.

### Step 5:

Während die Gazpacho kühlt, kümmerst du dich um die Serrano-Segel. Dazu ein Backblech mit Backpapier belegen und vier Scheiben Serrano-Schinken mit etwas Olivenöl beträufelt und bei 220°C Ober-/Unterhitze ca. 8 bis 10 Minuten lang im Ofen rösten.

### Step 6:

Kurz vor dem Servieren die Gurke entkernen, der Länge nach in Streifen schneiden und anschließend fein würfeln. Die Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Den Koriander hacken, mit der Gurke, der Schalotte und einem weiteren Esslöffel Olivenöl und etwas Zitronensaft vermischen.

### Step 7:

Die Suppe in tiefe Teller füllen und in die Mitte etwas Mini-Salat geben und mit dem Serrano-Segel garnieren.