

GAZPACHO GRILLIERT (FÜR 4 PERSONEN)



ZUTATEN:

2	grosse Tomaten
2	rote Paprika
3	Stangensellerie
2	Zehen Knoblauch
1	Salatgurke
	Weisser Balsamico
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Zucker
	Thymian
1	Lorbeerblatt

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Hilfsmittel: Weber Style Grillform, Mixer

Grillzeit: 5 - 10 Minuten

Grillmethode: Direkt

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

ZUBEREITUNG:

Paprika rund um den Stängel einschneiden und soviel wie möglich vom Kerngehäuse entfernen, zusammen mit den Tomaten und dem Knoblauch in eine Weber Grillform legen. Thymian, Pfeffer, grobes Salz, ein Lorbeerblatt und etwas Öl darüber giessen. Für 20 Min. bei 160 Grad bei geschlossenem Deckel grillieren, dann herausnehmen und sofort für 5 Min. mit Frischhaltefolie bedecken.

Gurke schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Drei Stängel Sellerie waschen, klein schneiden und zusammen mit der Gurke in einen Mixer geben. Bei den Tomaten und den Paprika die Haut entfernen und die Stücke in den Mixer geben. Den Knoblauch häuten und dazu geben. Die Flüssigkeit aus der Pfanne ebenfalls dazu geben und das Ganze aufmixen. Mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.