

## Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 19.08.2025

### Gazpacho mit Sommerbeeren

Für 4 Personen

#### Zutaten

##### Für die Gazpacho

250 g Sommerbeeren, gemischt, z. B. Johannis-, Brom- und Heidelbeeren  
1 Salatgurke, ca. 300 g  
2 Spitzpaprika, gelb und grün  
800 Tomaten, vollreif  
1 Schalotte, klein  
1 Knoblauchzehe, klein  
6 EL Olivenöl  
3 EL Sherryessig, hell  
einige Eiswürfel, etwa eine Handvoll  
etwas Salz  
etwas Cayennepfeffer  
etwas Zucker

##### Außerdem

2 Scheiben Weiß- oder Toastbrot, nach Belieben  
200 g Feta  
etwas Olivenöl, zum Servieren  
2 Stiele Minze oder Basilikum

#### Zubereitung:

1. **Für die Gazpacho** die Beeren abbrausen und trockentupfen. Einige Beeren beiseitelegen.
2. Paprika halbieren und entkernen. Gurke abbrausen, trocknen, halbieren und evtl. entkernen. Jeweils ein Stück von Paprika und Gurke sehr fein würfeln und ebenfalls beiseitestellen.
3. Toastbrot in lauwarmem Wasser einweichen. Restliche Paprika und Gurke und grob schneiden.
4. Tomaten abbrausen, vierteln und den Blütenansatz entfernen. Schalotte und Knoblauch abziehen und grob schneiden.
5. Toastbrot ausdrücken. Mit Beeren, Tomaten, Paprika, Gurke, Schalotte und Knoblauch, Olivenöl (bis auf 1 TL), Essig, etwas Salz, Cayennepfeffer und Zucker in einem Standmixer geben. Eiswürfel zugeben und sehr fein mixen.
6. Suppe, nach Belieben, durch ein feines Sieb passieren, abschmecken und entweder sofort servieren oder mindestens 2 Stunden kühlen.
7. Zum Servieren Feta würfeln. Das übrige Olivenöl (1 TL) in einer Pfanne erhitzen. Feta darin ca. 1-2 Minuten anbraten, bis er leicht goldgelb wird. herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
8. Minze oder Basilikum fein schneiden. Gazpacho mit Beeren, Gemüsewürfelchen, Feta, Minze oder Basilikum und ein paar Tropfen Olivenöl anrichten und servieren. Dazu passt Baguette