



SwissShrimps-Gazpacho

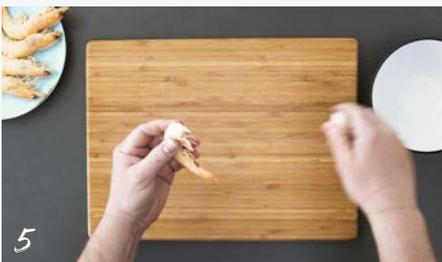
Dieser Sommerklassiker aus ungekochtem Gemüse hat seinen Ursprung im spanischen Andalusien und an der portugiesischen Algarve. Die edlen SwissShrimps bereichern die kalte Suppe mit hochwertigem Protein an und verleihen ihr einen neuen kulinarischen Akzent.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

150 g	SwissShrimps	½ EL	Weinessig
1 Scheibe	Brot	½ TL	Zucker
250 g	Tomaten		Salz
je ½	rote und grüne Peperoni	1 Prise	Pfeffer
½	Salatgurke	2 Zweige	frisches Basilikum
1	Knoblauchzehe		einige Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle
1	Schalotte		
ca. 150 ml	Tomatensaft		
1 EL	Olivenöl		

*Sommerlicher
Klassiker*



ZUBEREITUNG

1. Das Brot in einer Schüssel mit Wasser einweichen. Die Tomaten in einen Topf mit siedendem Wasser geben. Sobald die Haut aufgeplatzt ist, die Tomaten mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben, kalt abschrecken und häuten. Das Tomatenfleisch klein schneiden. Peperoni putzen (Stiele, Kerngehäuse und Kerne entfernen), das Fruchtfleisch würfeln. Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren, Kerne wegschneiden, Gurke würfeln. Knoblauch und Schalotte schälen und klein hacken. Das Brot aus dem Wasserbad entnehmen und sanft ausdrücken.
2. Alle Zutaten im Standmixer oder mit dem Stabmixer pürieren.
3. Suppe mit Zucker und Salz abschmecken.
4. Mit einigen Umdrehungen Pfeffer verfeinern und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Ganze Shrimps über Dampf oder in kochendem, leicht gesalzenem Wasser höchstens 2 Minuten garen, aus dem Wasser heben und etwas abkühlen lassen. Die Köpfe der Shrimps durch eine Drehbewegung entfernen, Shrimps sorgfältig schälen und kühl stellen.
6. Anrichten: Suppe auf Suppenschalen oder -gläser verteilen, die Shrimps auf die Portionen geben. Basilikumblätter in feine Streifen schneiden und darüberstreuen. Mit einigen Umdrehungen Pfeffer würzen und kalt servieren.

*Dazu passt:
geröstetes Toastbrot
oder Baguette.*

Zubereitung als Video



Webshop



Alle Rezepte auf
www.swissshrimp.ch/rezepte