



Tomaten- und Garnelen-Gazpacho

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten für 4 Personen:

300 g ASC gekochte White Tiger Garnelen

10 reife Tomaten

1 rote Paprika

1 grüne Paprika

1 Gurke

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Sherry-Essig

40 g Semmelbrösel

1 Bund frisches Basilikum

5 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer und Espelette-Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Garnelen auftauen lassen.
2. Tomaten, Paprika, Gurke, Knoblauch, Zwiebel klein hacken und mischen.
3. Essig, Olivenöl, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer hinzufügen.
4. Mindestens 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.
5. Alles zusammen mixen, das frische Basilikum hinzufügen und die Würze anpassen.
6. Den Gazpacho mit den Garnelen in Gläsern anrichten.
7. Zur Dekoration: Tomaten, Paprika und Gurken in kleine Würfel schneiden.