



GAZPACHO MIT BAGUETTE / KOCHEN MIT SALLY UND LIDL #62



Gazpacho ist eine kalte Suppe aus Gemüse, perfekt für warme Sommertage. Die Tomatensuppe ist erfrischend kühl und schnell zubereitet. Mit selbstgebackenem, frischem Baguette serviert ist sie das perfekte Mittagessen an heißen Tagen. Ihr könnt dazu wie im Rezept meine Brot-Backmischungen verwenden oder euch auf meinem Blog oder in der App ein Baguette-Rezept raussuchen.

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

BAGUETTETEIG

Verknete die Hefe mit dem warmen Wasser und der Brotmischung für Weizenbrot für etwa 10 Minuten zu einem weichen Teig. Lasse den Teig abgedeckt etwa 45 Minuten ruhen, bis er sich verdoppelt hat. In der Zwischenzeit kannst du die Gazpacho zubereiten.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 240 °C Heißluft vor. Verwende gerne den Dampfstoß deines Ofens, wenn du einen besitzt.

BAGUETTES BACKEN

Fette ein Baguetteblech mit Backtrennspray. Gib das Mehl auf die Arbeitsfläche, gieße den sehr weichen Teig darauf und halbiere ihn mit einer Teigkarte. Wälze beide Teige in Mehl und lege sie in das Baguetteblech oder auf ein herkömmliches Blech. Backe die Baguettes im vorgeheizten Ofen bei 240 °C Heißluft für etwa 25 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie kurz abkühlen.

GAZPACHO

Schäle die Gurke, schneide sie in grobe Stücke, entferne den Tomatenstrunk und entkerne den Paprika. Püriere die Gurke mit den Tomaten, dem Paprika, dem Wasser, der Knoblauchzehe, dem Essig und den Gewürzen. Gib zum Schluss das Olivenöl hinzu.

TOMATE-GURKEN-SALAT

Halbiere die Cocktailtomaten, würfele die kleine Gurke und verrühre beides mit dem Öl und den Gewürzen.

SERVIEREN

Dekoriere die Gazpacho mit dem Salat und serviere das Baguette dazu. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

BAGUETTES:

- 21 g Hefe
- 400 g Wasser
- 1 Weizenbrot
Vormischung
- 50 g Mehl

ZUM EINFETTEN:

- Backtrennspray

GAZPACHO:

- 1 Gurke
- 400 g Tomaten
- 1 roter Paprika
- 150 g Wasser
- ½ Knoblauchzehe
- 2 EL Balsamicoessig
(weiß)
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 1 Pr. Zucker
- ¼ TL Kreuzkümmel
- 2 EL Olivenöl

TOMATEN-GURKEN-SALAT:

- 100 g Cocktailtomaten
- 1 kleine Gurke
- 2 EL Olivenöl
- 1 Pr. Salz
- 1 Pr. Pfeffer
- 1 TL Oregano

GAZPACHO MIT BAGUETTE / KOCHEN MIT SALLY UND LIDL #62



(getrocknet)