

# Gazpacho andalusisch, mit gebratenen Garnelen



- **Küche:** Spanisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für die Sommerzeit, ein gekühltes Gazpacho mit lauwarmen Garnelen.

## Zutaten

- 2 Garnelen pro Person, 8 - 12 Stück
- 1 kg vollreife Freilandtomatentomaten, in groben Stücken
- 2 Schalotten, geschnitten
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten, nach Geschmack
- 2 Zucchini in groben Stücken
- 3 Paprikaschoten rot, gelb, grün, in groben Stücken
- 250 ml guten Tomatensaft
- 200 ml Rindfleisch. oder Gemüsefond
- 2 Esslöffel Balsamico
- 1 rote Chilischote
- 2 - 3 EL natives Olivenöl
- Tabasco nach Geschmack
- Etwas gehackte Petersilie
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Der Ansatz:

### **Schritt2**

Das Gemüse putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden.

### **Schritt3**

Die Schalotten und Knoblauch pellen. Die Chilischote aufschneiden, Kerne entfernen, recht klein schneiden.

### **Schritt4**

Alles in einen Küchenmixergeben (mit dem Zauberstab geht es auch) und mit Tomatensaft, der Brühe, Balsamico, Öl und den Gewürzen pürieren. Nachschmecken, kalt stellen.

### **Schritt5**

Die Garnelen:

### **Schritt6**

Die Garnelen von den Schalen befreien, den Darm an der Rückenseite entfernen, mit Knoblauchsatz und Pfeffer würzen.

### **Schritt7**

Kurz von beiden Seiten je 1 - 2 min. braten, bis die rosa Farbe hervortritt.

### **Schritt8**

Bitte nicht übergaren, sie sollen innen saftig bleiben, besser ein wenig in der Bratpfanne "ausruhen lassen".

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Die Gazpacho in gekühlten Tellern anrichten, die warmen Garnelen, ev. auf einem Spieß, dazu geben.

### **Schritt11**

Etwas getoastetes Knoblauchbrot dazu ergänzend reichen.

**Rezeptart:** National / Regional **Tags:** frisch, garnelen, kaltschale, national, würzig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gazpacho-andalusisch-mit-gebratenen-garnelen/>