

## Gazpacho



**Zubereitungszeit:** 10 min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

### Zutaten (2 Personen)

#### • Zutaten

- Passierte Tomaten 1000g 200 gr
- Ei 1
- Gurke 25 gr
- Möhren, Staudensellerie und Radieschen zum Garnieren
- Olivenöl extravergine n.B.
- Oregano n.B.
- Paprikaschote 50 gr
- Salz n.B
- Sardellenfilets in Olivenöl aus Kantabrien 4
- Wasser 50 ml
- Zwiebel 20 gr

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



## Zubereitung

1. Das Ei in kochendem Wasser ca. 8 Minuten lang hartkochen.
2. Die Gurke und die Zwiebel schälen, die Paprikaschote putzen, dabei die Kerne und die weißen Fasern entfernen.
3. Das Gemüse schneiden, in einen Mixer geben, mit Salz, Pfeffer, etwas Öl, **Pomito passierte tomaten** und Wasser verrühren und ca. 1 Minute im Mixer verquirlen.
4. Das Radieschen in Scheiben schneiden, den Staudensellerie und die Paprikaschote in Streifen schneiden.
5. Das Ei schälen, in zwei Hälften schneiden.
6. Die verquirlte Tomaten-Gemüsemischung in die einzelnen Teller gießen, die Hälfte des Eies, das Gemüse in Stäbchen und Scheiben hinzufügen, mit Sardellen und Oreganoblättern anrichten.