

## Tomaten-Gazpacho

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Personen

1,5 kg Tomaten  
80 g Kapern  
1/2 Bund Basilikum  
50 g Parmesan, frisch gerieben  
1 Teelöffel grüne Thai-Curry-Paste  
150 g griechischer Joghurt (oder Sauerrahm)  
Meersalz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
Olivenöl

### Als Beilage

Grissini (italienische Brotstangen)  
100 g Serranoschinken

- 1 -

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Tomaten halbieren und mit der Haut nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

- 2 -

Je einige Kapern auf die Tomaten legen, mit Basilikum, Salz, Pfeffer und Parmesan bestreuen, anschließend Olivenöl darüber träufeln. Die Tomaten für ca. 30

Minuten in den Ofen schieben, bis sie leicht angeröstet sind. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

- 3 -

Die Tomaten enthäuten und mit der grünen Curry-Paste im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren. Wasser hinzufügen, bis die Flüssigkeit die gewünschte Konsistenz hat. Die Suppe kaltstellen.

- 4 -

Vor dem Servieren den Joghurt unterrühren, einige Esslöffel zum Dekorieren aufbewahren. Die Suppe mit je einem Klecks Joghurt und etwas Basilikum garnieren.

- 5 -

Als Beilage die mit Schinken umwickelten Grissini reichen.