Pomìto

Gazpacho



Vorbereitungszeit: 10 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- 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

Vorbereitung

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, ***Pomìto 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.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 200 gr

