

## Japanische Gazpacho

Zubereitungszeit **25 Minuten**

Kalorien pro Portion **268**



### Zutaten für 4 Personen

#### Für die Gazpacho:

120 g Tomaten  
80 g Datteltomaten  
16 g rote Paprika  
8 g Staudensellerie  
16 g Salatgurken  
8 g Zwiebeln  
0,4 Scheiben Baguette  
1 Knoblauchzehe  
40 ml Mineralwasser  
16 ml Olivenöl  
16 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
Kümmelpulver  
12 ml Branntweinessig

#### Für das Topping:

8 g rote Paprika  
8 g gelbe Paprika  
8 g Staudensellerie  
8 g Salatgurken

1. Für die Gazpacho Sellerie und Gurke schälen und mit Tomaten, Paprika, Zwiebel und Baguette in grobe Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und grob hacken.
2. Die Hälfte der geschnittenen Zutaten mit Mineralwasser, Öl und Essig fein pürieren. Übriges geschnittenes Gemüse zugeben, fein pürieren und Gazpacho mit Sojasauce, Salz, Zucker und Kümmel würzen. (Wenn die Gazpacho zu dickflüssig ist, ggf. etwas Mineralwasser zugeben).
3. Für das Topping Paprika, Sellerie und Gurke in sehr feine Würfel schneiden. Gazpacho in Gläser füllen, mit Topping und nach Wunsch mit geröstetem Brot servieren.

**Guten Appetit!**