






## Gazpacho mit geröstetem Pulpo

 Leicht  35 min  4 Personen

### Zutaten

- 4 Pulpoarme, vorgekocht  
Art.-Nr. 83300 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 1 Paprika, rot
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Salatgurke
- 600 g Tomaten, vollreif
- Salz
- Pfeffer
- 2-3 EL Weißweinessig
- 1 Scheibe Toastbrot
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Peperoni
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL bestes Olivenöl
- 4 Stiele Basilikum
- Olivenöl zum Braten
- 4 Spieße

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Zunächst die Gazpacho zubereiten. Dafür Paprika, Staudensellerie, Salatgurke und Tomaten waschen. Von jeder Gemüsesorte etwa einen gehäuften Esslöffel in feine Würfel schneiden, mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und für die Deko zur Seite stellen. Das restliche Gemüse grob würfeln und vermengen. Mit Salz, Pfeffer und 2-3 Esslöffeln Weißweinessig würzen. Toastbrot grob zerschneiden und unter das Gemüse mischen. Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken, Peperoni in Ringe schneiden und mit Tomatenmark zu der Gemüsemischung geben. Alles in einem Bechermixer, zusammen mit 2 Esslöffeln Olivenöl und einigen Basilikumblättern, fein pürieren. Suppe abschmecken und kaltstellen.

#### Schritt 02

Pulpoarme schräg in gleichmäßige Stücke schneiden und auf Spieße stecken. Pulpospieße dünn mit Öl einstreichen und krossbraten oder grillen. Pulpo anschließend salzen und pfeffern.

#### Schritt 03

Die Suppe in vorgekühlten Gläsern oder Tellern anrichten. Die Gemüsewürfel in die Suppe geben. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Basilikumblättern garnieren. Die Pulpospieße dazu reichen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür