

GRILL-GAZPACHO

Zutaten - Grill Gemüse

- 750 g verschiedenfarbige Cherry-Tomaten
- 400g Aprikosen, halbiert
- 2 rote Peperoni
- 2 Schalotten, halbiert
- 2 EL Olivenöl

Zutaten - Brote

- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 EL [Basilikum](#)
- 2 EL [Rosmarin](#)
- 1 Brötli, in Scheiben

Zutaten - Gazpacho

- 1 dl Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 1 ½ TL [Salz](#)
- ½ TL [Pfeffer](#)
- ½ EL [Basilikum](#)
- wenig Olivenöl

Grill-Gemüse

Tomaten, Aprikosen, Peperoni und Schalotten mit dem Öl mischen. Tomaten, Aprikosen und Schalotten in eine Grillschale legen.

Grill-Brote

Öl, Knoblauch und Kräuter verrühren, Brotscheiben damit bestreichen.

Grillieren (Holzkohle-/ Gas-/ Elektrogrill)

Gemüse und Früchte in der Grillschale mit den Peperoni über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 °C) zugedeckt ca. 20 Min. grillieren, von Zeit zu Zeit wenden.

Brotscheiben beidseitig je ca. 2 Min. rösten.

Gazpacho

Gemüse und Aprikosen mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer im Mixglas fein pürieren, zugedeckt mind. 1 Std. kühl stellen (ergibt ca. 1½ Litern). Brotscheiben fein schneiden. Gazpacho anrichten, Croûtons darüberstreuen, Basilikumblätter darauf verteilen, wenig Öl darüberträufeln.

La Cucina

