



# Gazpacho mit Baguette

Zeit gesamt  
55min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Hefe, frisch	0.5 St.
Wasser	550 g
Brotbackmischung Weizenbrot	1 St.
Weizenmehl, Type 405	50 g
Backtrennspray	
Salatgurken	1 St.
Paprika, rot	1 St.
Strauchtomaten	400 g
Knoblauchzehen	0.5 St.
Balsamicoessig, dunkel	2 EL
Salz	0.25 TL
Pfeffer, schwarz	0.25 TL
Zucker	
Kreuzkümmel	0.25 TL
Olivenöl	4 EL
Cherrytomaten	100 g
Minigurken	1 St.
Oregano, getrocknet	1 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, Pürierstab, Baguetteblech

### 1. Baguetteteig

Verknete die Hefe mit 400 g warmem Wasser und der Brotmischung für Weizenbrot für etwa 10 Minuten zu einem weichen Teig. Lasse den Teig abgedeckt etwa 45 Minuten ruhen, bis er sich verdoppelt hat. In der Zwischenzeit kannst du die Gazpacho zubereiten.

### 2. Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 240 °C Heißluft vor. Verwende gerne den Dampfstoß deines Ofens, wenn du einen besitzt.

### 3. Baguettes backen

Gib das Mehl auf die Arbeitsfläche, gieße den sehr weichen Teig darauf und halbiere ihn mit einer Teigkarte. Wälze beide Teige in Mehl und lege sie in ein gefettetes Baguetteblech oder auf ein herkömmliches Blech. Backe die Baguettes im vorgeheizten Ofen bei 240 °C Heißluft für etwa 25 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie kurz abkühlen.

### 4. Gazpacho

Schäle die Salatgurke, schneide sie in grobe Stücke, entferne den Tomatenstrunk und entkerne den Paprika. Püriere die Gurke mit den Tomaten, dem Paprika, 150 g Wasser, der Knoblauchzehe, dem Essig und 0,25 TL Salz, 0,25 TL Pfeffer, 1 Prise Zucker und dem Kreuzkümmel. Gib zum Schluss 2 EL Olivenöl hinzu.

### 5. Tomate-Gurken-Salat

Halbiere die Cherrytomaten, würfele die kleine Gurke und verrühre beides mit 2 EL Öl und je 1 Prise Salz, Pfeffer und dem Oregano.

## 6. Servieren

Dekoriere die Gazpacho mit dem Salat und serviere das Baguette dazu. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	529 kcal
Kohlenhydrate	96 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	9 g