

Alle Rezepte finden Sie auch unter : [www.oberewanne.ch](http://www.oberewanne.ch)

## Unsere Sortenempfehlung : Sampson

Zutaten für vier Personen:

500 g Kürbisfleisch  
3 Fleischtomaten  
1-2 Chilischoten  
1-2 Gurken  
2 Knoblauchzehen  
150 g entrindetes Toastbrot  
1/8 l Olivenöl  
1/2 l Fleischbrühe  
3 EL Weissweinessig  
Paprika, Salz, Pfeffer  
Frische Kräuter



Ein echter Hingucker für Ihre Familie und Ihre Gäste ist das Kürbis-Gazpacho. Die kalte andalusische Suppe bereitet man normalerweise ausschliesslich mit Tomaten zu. Kürbis gibt dem Gericht aber neben einer schönen Farbe auch einen raffinierten Geschmack.

Für die Gazpacho schneiden Sie zuerst den Kürbis mit der Schale in Streifen. Legen Sie die Streifen mit der Schale nach unten auf ein Backblech. Anschliessend geben Sie dieses für etwas 50 Minuten in den Backofen bei 170 Grad. Nach dem Backen die Schale von den Streifen entfernen und das Kürbis-Fleisch in eine Schüssel geben und pürieren.

Danach die Fleischtomaten überbrühen, enthäuten und vierteln. Je nach dem, wie scharf Sie das Gazpacho gerne hätten, können Sie eine halbe bis zwei Chilischoten entkernen, in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Wer eine mildere Variante bevorzugt, kann statt der Chilischoten auch Gurken verwenden. Das Ganze mit den zwei durchgepressten Knoblauchzehen, dem entrindeten Toastbrot, dem Olivenöl, einem halben Liter Fleischbrühe und dem Weissweinessig vermischen und anschliessend alles zusammen noch einmal pürieren. Wenn Sie die Suppe mit Paprika, Salz und Pfeffer nach Belieben abgeschmeckt haben, sollte sie vor dem Servieren mindestens zwei Stunden im Kühlschrank stehen. Zur Garnitur können Sie kurz vor dem Servieren golden geröstete Toastbrotwürfel und frische Kräuter hinzufügen.