

## Gazpacho

### mit grillierten Pouletspiessli

#### Zutaten für 4 Personen

##### Gazpacho

1 Stk. Zwiebel  
1 Stk. Knoblauchzehe  
1 Stk. Salatgurke  
2 Stk. Fleischtomaten  
1 Stk. Peperoni rot  
4 EL Olivenöl (sole e gusto)  
4 EL Balsamico weiss  
2 dl Gemüsebrühe  
2 Scheiben Weissbrot getrocknet  
Salz, Pfeffer (Wiberg)

##### Pouletspiessli

600g Pouletbrustfilet  
80g Marinade „Garden Herbs“ (im Laden erhältlich)



#### Vorbereitung:

##### Gazpacho:

Salatgurke waschen, schälen und entkernen. Peperoni waschen und entkernen. Tomate waschen und das ganze Gemüse in grobe Würfel schneiden. Getrocknetes Weissbrot in Würfel schneiden.

##### Pouletspiessli:

Pouletbrustfilet mit der Marinade vermischen und ca. 30 Minuten einziehen lassen.

#### Zubereitung:

##### Gazpacho:

Das ganze Gemüse mit der Gemüsebrühe, Olivenöl, Balsamico und den getrockneten Weissbrotwürfel in einen Messbecher geben. Alles mit dem Pürierstab gut durchmischen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

##### Pouletspiessli:

Pouletbrustfilet auf geeignete Spiesse stecken und beidseitig je ca. drei Minuten bei 200° Celsius grillieren.

##### Anrichten:

Gazpacho in eine Suppenbowle anrichten und mit den Pouletspiessli zusammen servieren. Gazpacho kalt geniessen.

ÄGuätä!