## **Pomito**

# Gazpacho

Vorbereitungszeit: 10 min Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

• Ei: 1

• Gurke: 25 gr

• Möhren, Staudensellerie und Radieschen: zum Garnieren

• Olivenöl extravergine: n.B.

• Oregano: n.B.

• Paprikaschote: 50 gr

• Salz: n.B

• Sardellenfilets in Olivenöl aus Kantabrien: 4

Wasser: 50 mlZwiebel: 20 gr

### Vorbereitung

1. Das Ei in kochendem Wasser ca. 8 Minuten lang hartkochen.

- 2. Die Gurke und die Zwiebel schälen, die Paprikaschote putzen, dabei die Kerne und die weißen Fasern entfernen.
- 3. Das Gemüse schneiden, in einen Mixer geben, mit Salz, Pfeffer, etwas Öl, **Pomìto passierte tomaten** und Wasser verrühren und ca. 1 Minute im Mixer verquirlen.
- 4. Das Radieschen in Scheiben schneiden, den Staudensellerie und die Paprikaschote in Streifen schneiden.
- 5. Das Ei schälen, in zwei Hälften schneiden.
- 6. Die verquirlte Tomaten-Gemüsemischung in die einzelnen Teller gießen, die Hälfte des Eies, das Gemüse in Stäbchen und Scheiben hinzufügen, mit Sardellen und Oreganoblättern anrichten.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 200 gr





