



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Spanische Olivenbowle

Gazpacho

Kalbskotelette mit Tomaten und schwarzen Oliven

Katalanische Creme

Zutaten:

Zubereitung:

Gazpacho

350 g	Kirschtomaten	kleine Würfel
350 g	Salatgurke	kleine Würfel
1 Stk	Paprikaschote	grün, kleine Würfel
1 Stk	Paprikaschote	rot, kleine Würfel

500 g	Tomaten	geschält, passiert
170 ml	Gemüsebrühe	kalt
1 Stk	Chilischote	klein, ohne Kerne
1 Stk	Knoblauchzehe	gepresst
1 Stk	Zwiebel	fein geschnitten
30 ml	Balsamico	weiss
50 ml	Olivenöl	

Salt, Pfeffer, Zucker

Alles in eine Schüssel geben.

Peperoni, Chili und Zwiebeln leicht andünsten. Alles vermischen und über das Gemüse geben.

Das Gazpacho etwas pürieren und abschmecken.
Kalt servieren.

Getoastetes Bauerbrot mit Knoblauch einreiben, leicht Salzen und mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln.