



Gazpacho aus gelber Gemüsepaprika mit kleinen Stückchen Salsiccia mit Tessiner Chili und Pinienkernen

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 gelbe Paprikaschoten
- 4 dicke Scheibe altbackenes Brot ohne Kruste
- 2 Zwiebel
- 8EL Weissweinessig
- 24EL natives Olivenöl extra
- 4 Salsiccia al Peperoncino ticinese
- 60g Pinienkerne
- n.b. einige Schnittlauchhalme
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten waschen und mit einem Sparschäler die Schale entfernen.
2. Aufschneiden, den Stiel und die weissen Fasern entfernen und in Stücke schneiden.
3. Die Zwiebel in Scheiben und das Brot in kleine Stücke schneiden.
4. Die vorbereiteten Zutaten in einen Mixer geben und mixen, dabei 4 Esslöffel Öl, Essig, Salz und Pfeffer hinzugeben, bis eine glatte und homogene Masse entsteht.
5. Die Gazpacho in einen Krug geben und zur Seite stellen.
6. Den Darm von der Salsiccia mit Tessiner Chili abziehen und die Tessiner Grillwurst mit den Händen zerbröckeln.
7. 2 Esslöffel Öl in einer antihafbeschichteten Pfanne erhitzen und die Tessiner Grillwurst für 3-4 Minuten anbraten, bis sie auf allen Seiten knusprig und schön goldbraun ist, dabei mit einem Holzlöffel umrühren und weiter zerkleinern.
8. Die Pinienkerne ohne Würze für 2-3 Minuten in einer kleinen antihafbeschichteten Pfanne rösten, bis sie leicht goldbraun sind; den Schnittlauch fein schneiden.

9. Die Gazpacho in Gläser oder auf tiefe Teller geben, jede Portion mit der Tessiner Grillwurst, den Pinienkernen und dem Schnittlauch garnieren und servieren.