

## Kochen mit Stern | Tunesische Gazpacho

---

---

### Zutaten:

- 200 g Kichererbsen
- 2 TL Kreuzkümmel
- 1 Bund frische Minze
- 100 ml Olivenöl
- 100 ml Rotwein-Essig
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 2 Fleischtomaten
- Piment d'Espelette oder Cayenne-Pfeffer
- Salz
- Pfeffer
- Brunnenkresse

### Zubereitung:

Die eingeweichten Kichererbsen in ungesalzenem Wasser 20 – 25 Minuten weichkochen.

1 Fleischtomate vierteln und in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl vermengen. Beiseitestellen und ziehen lassen.

Die 2. Fleischtomate ebenfalls vierteln. Die gekochten Kichererbsen mit der 2. Tomaten in einen Mixer geben. Das Kochwasser nicht wegschütten, es wird noch zum Verdünnen gebraucht. Kreuzkümmel, Zitronensaft, Knoblauch, Minze, Piment d'Espelette und Rotwein-Essig mit in den Mixer geben. 1 – 2 Kellen Kochwasser dazu gießen. Das Ganze auf höchster Stufe mixen. Ggf. noch Kochwasser dazugeben, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Nach Bedarf salzen, in eine Schüssel umfüllen und kaltstellen.

Die in Öl und Salz eingelegte Tomate in den Mixer geben und pürieren. Das Tomaten-Püree durch ein Sieb streichen und das Tomatenwasser auffangen.

Die Gazpacho in Suppenteller geben und das Tomatenwasser als farbigen Klecks in die Mitte gießen. Mit ein paar Tropfen Olivenöl, Minze und Brunnenkresse garnieren.

*Rezept: Vincent Moissonnier*

*Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern*

