

Winzer-Rezepte aus Übersee

Christoff de Wet aus Südafrika empfiehlt:

Südafrikanische Gazpacho mit Roosterkoeke

& De Krans Pinotage Rosé

Zutaten (für 4 Personen)

für die Gazpacho

- 1 kg geschälte Tomaten
- 1 Gurke
- 1 grüne Paprika
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1,5 EL Rotweinessig
- 1 Prise Salz
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL kaltes Wasser

für die Roosterkoeke

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 250 ml lauwarmes Wasser



Zubereitung

Gazpacho

Tomaten halbieren, Gurke schälen und in Scheiben schneiden. Paprika putzen und in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und halbieren. Alles mit Weinessig und Salz im Mixer pürieren; dabei Olivenöl einfließen lassen. Kaltes Wasser löffelweise in Gazpacho rühren, bis sie die gewünschte Konsistenz hat. Gazpacho abschmecken und kaltstellen!

Roosterkoeke

Hefe mit Mehl, Salz, Zucker verrühren, lauwarmes Wasser schluckweise dazugeben, Teig sehr gut kneten (circa 10 Minuten). An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich die Teigmenge verdoppelt hat. Brötchen formen und bei 200°C circa 20 Minuten goldgelb backen. Tipp: Das beste Aroma der Roosterkoeke erzielen Sie auf einem Holzkohlegrill!

Die Gazpacho mit Paprika- und Gurkenstückchen sowie den frischen Roosterkoeke servieren.

Zu diesem sommerlichen Gericht passt wunderbar der taufrische De Krans Pinotage Rosé.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de