



Gazpacho mit Erdbeeren und Olivenöl

Zutaten für 6 Portionen

Gazpacho

1 rote Paprika, ½ grüne Paprika, 1 Salatgurke, 1 junge Knoblauchzehe, 600 g Erdbeeren, 100 g Weißbrot, 50 ml Rotweinessig, 100 ml mildes Olivenöl, Meersalz, weißer Pfeffer

Fertigstellung

4 große Minzblätter, 8 Scheiben Holzofenbrot, dünn geschnitten, 4 EL Olivenöl

Zubereitung

Die Paprika waschen, halbieren und entkernen. Salatgurke schälen, halbieren und die Kerne ebenfalls entfernen. Knoblauch schälen. 500 g Erdbeeren waschen, putzen und das Grün abschneiden. Das Weißbrot sowie das Gemüse und die Erdbeeren klein schneiden. Anschließend mit dem Olivenöl und dem Rotweinessig im Mixer fein pürieren.

Etwa 2-3 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Anschließend durch ein feines Sieb passieren und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die restlichen Erdbeeren putzen, das Grün entfernen und klein würfeln. Minzblätter waschen, trocken tupfen und in Juliennestreifen schneiden. Die Brotscheiben in heißem Olivenöl rösten.

Das Gazpacho in Gläser füllen, mit den Minzjulienne und den gewürfelten Erdbeeren dekorieren. Dazu das geröstete Brot servieren.