

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### ERDBEER GAZPACHO MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN

#### Zutaten:

300 g	Erdbeeren
½ Stk.	Salatgurke
2 Stück	Knoblauchzehe
1 große	Schalotte(n)
80 ml	Olivenöl
1 Spritzer	Essig z.B. Balsamico weiss
etwas	n. B. Basilikum
etwas	Tomatensaft
etwas	Salz und Pfeffer, Chili oder Sambal Oelek

#### Garnitur:

¼ Stk.	Salatgurke, fein gewürfelt
50-100g	Erdbeeren, fein gewürfelt
½ Stk.	Mango, fein gewürfelt
1 Stk.	Avocado, fein gewürfelt
½ Stk.	Rote Zwiebel, fein gehackt
¼ Stk.	Frühlingszwiebel, fein gehackt

#### ZUBEREITUNG:

Für die Suppe die Erdbeeren pürieren. Salatgurke schälen und entkernen, etwa 3 cm davon in kleine Würfel, den Rest grob schneiden. Die Schalotte schälen und halbieren. Den Knoblauch abziehen und Basilikum fein schneiden.

Das grob geschnittene Gemüse mit Knoblauch und Dosentomaten (oder Tomatensaft ) in einen Mixer geben – das restliche Gemüse ist Garnitur und wird später verwendet. Nun Olivenöl begeben und mit Essig, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Alles fein mixen und zuletzt fein geschnittenen Basilikum einrühren. Kaltstellen. Vor dem Servieren mit den Gemüse- und Fruchtwürfelchen garnieren.