

ERDBEER-GAZPACHO MIT CROUTONS

Rezept für 4 Portionen

Menge	Zutaten
500 g	Erdbeeren
1	Salatgurke
2	Paprika, rot
1	Zwiebel, weiß
1 Zehe	Knoblauch
4 EL	Olivenöl
Prise	Salz
Prise	Pfeffer, schwarz
2 Scheiben	Toastbrot
2 EL	Butter
10 g	Basilikum



ZUBEREITUNG

- 1) Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Gurke waschen, Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und Zwiebel halbieren und schälen. Alles würfeln und etwa 3 EL für die Garnitur beiseitestellen. Knoblauch schälen und fein hacken.
- 2) Gemüse in einer Schüssel mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer marinieren, kräftig durchrühren und ca. 15 Min. ziehen lassen. Alles mit entstandener Flüssigkeit sehr fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3) Toastbrotrinde entfernen und würfeln. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe schmelzen und Toastbrot darin ca. 4 Min. goldbraun backen. Salzen, pfeffern und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
- 4) Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Erdbeer-Gazpacho auf Tellern verteilen und mit beiseitegelegtem Gemüse, Croûtons und Basilikum garniert servieren.