AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Sommer	Spanien

ARTISCHOCKEN-GAZPACHO



Rezept: J.-F. Mallet. Simplicissime Light. EMF 2017 - Foto: compactcook

KURZ VORGESTELLT

Für einmal eine Gazpacho ohne Tomaten. Die Artischocken geben den erfrischenden Gurken eine feinbittere Note.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

200 g	Artischockenböden	2 EL	Olivenöl
400 g	Salatgurken	5 dl	Wasser
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Gurken in Würfelchen schneiden. Gut die Hälfte davon mit den vorgekochten, geviertelten Artischockenböden unter der Zugabe des Wassers und des Olivenöls pürieren. Kalt stellen.
2. Kalte Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Suppenteller giessen. Mit den restlichen Gurkenwürfeln und einem Faden Olivenöl dekorieren.