AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	45 Min.	Sommer	Spanien

GRÜNE GAZPACHO



KURZ VORGESTELLT

Einfarbig muss nicht eintönig sein!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

3	Grüne Peperoni	4 EL	Basilikum
4	Stangensellerie	4 EL	Minze
1	Lattich	1	Zwiebel
1	Salatgurke	7 dl	Gemüsebouillon
4 EL	Petersilie	180 g	Crème fraîche

ZUBEREITUNG

1. Bouillon aufkochen und beiseitestellen.
2. Gemüse rüsten und klein schneiden. Kräuter abspülen und von den Stielen zupfen. Etwas Gemüse sowie Kräuter für die Dekoration beiseitelegen.
3. Gemüse und Kräuter zusammen mit der gehackten Zwiebel und dem Knoblauch mit etwas Bouillon pürieren. Die restliche erkaltete Bouillon beifügen. Crème fraîche unterziehen. Mit Salz und mit wenig weissem Pfeffer abschmecken.
4. Suppe für mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen und in Suppenschalen oder Gläser füllen. Mit dem beiseite gestellten Gemüse und den Kräutern bestreuen.

Rezept: Christina Hubbeling. NZZ am Wochenende, 3. 8. 2014 - Foto: compactcook.com