

Erdbeer-Gazpacho

Ein fruchtig-pikanter Genuss für heiße Tage.

Eines der besten Erdbeerrezepte. Wer die kalte Suppe mag, der sollte diese fruchtige, süße Variante einmal ausprobieren. Die aromatische Erdbeeren-Gazpacho ist eine echte Erfrischung und schmeckt hervorragend. Die Erdbeersuppe hat wenig Kalorien bei vollem Geschmack.

Zutaten

- 2 Tomaten
- 500 g Erdbeeren
- 12 Eiswürfel
- 2 Zweige Minze
- 1 TL Salz
- 2 TL Zucker
- 2 EL Wodka

Zubereitung

- Tomaten in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen und von den Blättern befreien, Basilikum waschen und die Blätter von den Stängeln zupfen.
- Alles zusammen mit Eiswürfeln in ein hohes Gefäß geben. Zutaten fein pürieren und salzen.
- Zucker, Wodka und Crema die Aceto begeben und gut mischen.
- In weiten Schalen anrichten und mit einem Minzzweig dekorieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/erdbeer-gazpacho/>