

Regional.
Saisonal.
Frisch.



Mit Henning Buchmann und dem
Brüner Bauernmarkt durch das Jahr.



Foto: Pia Buchmann

Juli / August: Erdbeer Gazpacho mit Haselnüssen und Minze

Zutaten für 4 Personen:

2 rote Paprika
1 Gurke
1 Knoblauchzehe
500 g Erdbeeren
100 g Weißbrot
100 g Olivenöl
30 g Himbeeressig
Salz, Pfeffer
20 g geröstete gehobelte Haselnüsse
4 Zweige Minze

Zubereitung:

Die Gemüse waschen. Die Gurke schälen, die Paprika entkernen und beides kleinschneiden. Die Erdbeeren putzen und kleinschneiden. Das Weißbrot ebenfalls kleinschneiden und mit allen anderen Zutaten sowie dem Knoblauch, Öl und Essig in einem Mixer/Blender sehr fein pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren und im Kühlschrank 2 Stunden durchziehen lassen.

Die Suppe in gekühlten Tassen/Tellern servieren und mit fein geschnittener Minze, kleingeschnittenen Erdbeeren, Haselnüssen und etwas Olivenöl dekorieren.

Perfekt an warmen Tagen.