

## pannonische Gazpacho - Gurkenschaumsuppe



Schwierigkeit



Zeitaufwand: 30 min

### Zutaten für 4 Personen

250 gr	rote Paprika	Salz, Pfeffer, Olivenöl	
150 gr	getrocknete Paradeiser in Öl	250 gr	Cherrytomaten oder blanchierte Tomaten
3 Stk.	Salatgurken	2 Scheiben	getrocknetes Toastbrot oder Weißbrot
2 Stk.	Walnüsse	1 Be	Joghurt
½ Be	Sauer Rahm	1 Bd	Dill
1 Bd.	Petersilie		etwas kalte Gemüsebrühe
	Knoblauch		

### Zubereitung:

#### Gazpacho:

Tomaten und die getrockneten Tomaten klein schneiden, 1 Stk Gurke schälen, der Länge nach halbieren und mit einem kleinen Löffel das Kerngehäuse auskratzen. Gurke ebenso klein schneiden und etwas einsalzen. Paprika entstrunken und klein schneiden.

In einem hohen Topf Gurken, Paprika und Tomaten geben, etwas Knoblauch 2-3 kleine Zehen dazu, mit ein wenig Gemüsebrühe aufgießen, gekacktes Toastbrot dazu und mit dem Stabmixer gut auf pürieren. Durch ein feines Sieb seihen und die Suppe mit Salz Pfeffer abschmecken. Einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kaltstellen.

**Gurkenschaum Suppe:**

2 Stk Gurke schälen, der Länge nach halbieren und mit einem kleinen Löffel das Kerngehäuse auskratzen. Gurken klein schneiden und etwas einsalzen.

Nach einigen Minuten Sauerrahm und Joghurt dazu, gehackten Dill dazu, etwas Knoblauch (2-3 Zehen) dazu und mit dem Stabmixer alles gut pürieren. Mit Salz und Pfeffer und einem Schuss Olivenöl würzen. Danach ebenso einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kühlen.

Vor Anrichten: Petersile hacken und diesen dann auf die Gazpacho streuen, Gurkenschaumsuppe mit einem Dillblättchen und geriebener Walnuss bestreuen.

Gutes Gelingen!