



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler

Grüner Gazpacho mit Knoblauch-Brotchips

ZUTATEN:

2-3 grüne Spitzpaprika
1 Jalapeno
½ Zucchini, grün
1 Salatgurke
50 g Lauchzwiebel
1-2 Knoblauchzehen
100 g Blattspinat
40 ml weißen Estragonessig
60 ml Olivenöl
Salz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Stück Baguette vom Vortag
Olivenöl
1 Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG:

Das Gemüse waschen, putzen und in Stücke schneiden. Die Gurke und den Knoblauch schälen. Den Spinat entstielen, waschen und eine Handvoll kleine Blätter zur Garnitur bereit halten. Das Gemüse mit dem Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer im Mixer cremig fein pürieren und 2 Stunden eiskalt stellen.

In der Zwischenzeit das Brot schön dünn aufschneiden und die Scheiben nebeneinander auf Backpapier legen. Den Knoblauch in hauchdünne Scheiben hobeln und darüber verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln, leicht salzen und mit Backpapier abdecken. Mit einem Backblech beschwert im Backofen bei max. 150 °C Umluft goldbraun rösten.



hr1-DOLCE VITA

Anrichten:

Die Gazpacho in gekühlte Schälchen portionieren. Die Handvoll Spinat würzen und mit Olivenöl marinieren und hoch auf die Gazpacho mit den Brotchips gemischt setzen. Mit einem dünnen, kreisrunden Strahl Olivenöl garnieren und servieren.