



hr1-DOLCE VITA

Sybille Schönberger Erbsen-Apfel-Gazpacho

ZUTATEN:

Gazpacho:

250 g Erbsen tiefgekühlt extra fein, schon
blanchiert
1 Granny Smith in grobe Würfel
geschnitten
½ Limon, Saft und Abrieb
5 große Basilikumblätter fein geschnitten
(nicht hacken!!!)
Salz
250 ml Gemüsefond
1 EL Schnittlauch fein geschnitten

Für die Einlage:

2 Granny Smith
100 g blanchierte Erbsen (oder frische
Erbsen)
Gänseblümchen

ZUBEREITUNG

Für das Gazpacho alle Zutaten in den Mixer geben, kurz glatt mixen und durch ein Sieb passieren.

Einlage pro Teller: 1 EL Apfelperlen, 2 EL blanchierte Erbsen, Gänseblümchen.
Super passt auch eine gebratene Garnele, Entenschinken oder Blutwurst!