



Erdbeer-Gazpacho mit Kokosschaum und Basilikumöl

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Gazpacho:

(das Obst sollte schön reif sein)

350 g Erdbeeren, halbiert
130 g Nektarine, entsteint, in großen Würfeln
100 g Tomate, in großen Würfeln
150 g Wassermelone (ohne Kerne), geschält, in großen Würfeln
3-4 EL Ahornsirup
1-2 EL Limettensaft
1 TL Limettenabrieb
1 Prise Salz

Basilikumöl:

15 g Basilikumblätter
3-4 EL Olivenöl, mild

Kokoscreme:

Coconut Whipping Cream von Terra Sana, gut gekühlt

Deko:

100 g Erdbeeren, in Scheiben
12-16 Essblüten



ZUBEREITUNG

Für die Gazpacho alle Zutaten mit dem Pürierstab/in der Küchenmaschine fein pürieren und mindestens eine Stunde kalt stellen.

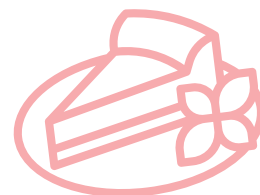
Für das Basilikumöl die Blätter 30 Sekunden in kochendes Wasser geben, abgießen und eiskalt abschrecken. Dann abgießen, ausdrücken und mit dem Olivenöl fein pürieren. Kalt stellen.

Für den Kokosschaum die gut gekühlte Kokossahne in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab luftig aufschlagen.

Gazpacho in Schalen füllen und mit etwas Kokosschaum und Basilikumöl beträufeln.

Mit Erdbeeren und Essblüten garnieren und servieren.

Guten Appetit!



DE-ÖKO-006



Marienhof
ESPERDE