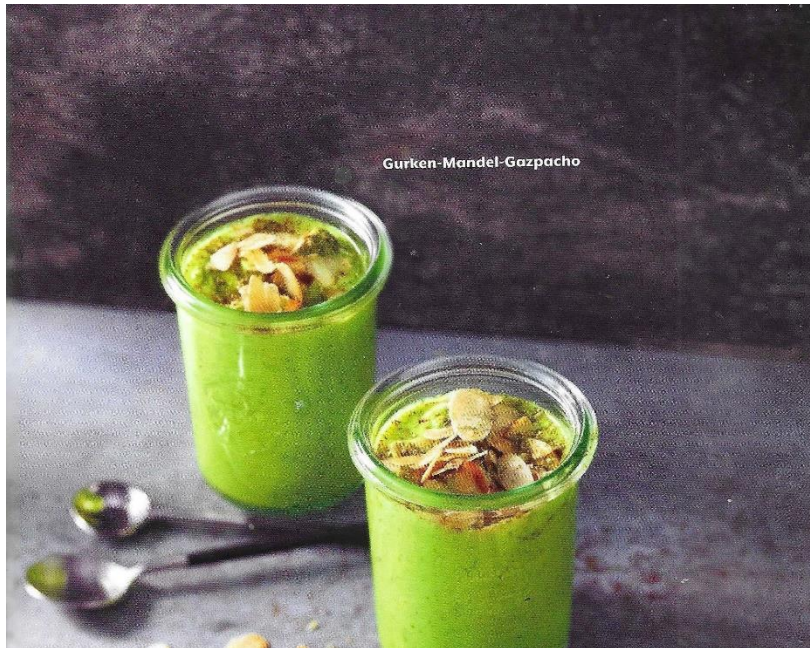




Veltliner-Pfeffer



Gurken-Mandel-Gazpacho

300 g Gurke schälen und grob würfeln. **2 Frühlingszwiebeln**, 1 entkernte grüne **Chillischote**, **1 Knoblauchzehe**, **4 Stängel Dill** und **4 Stängel Petersilie** grob hacken und mit **125 ml Gemüsebrühe** pürieren (die ½ Avocado vom Originalrezept lassen wir aus Umweltgründen weg). Mit **Salz**, **Grüner-Veltliner-Pfeffer** und **2-3 TL Limettensaft** würzen. **50 g weißes Mandelmus** zugeben und nochmals durchmischen. Mit der Brühe bzw. dem Mandelmus kann man die Konsistenz steuern. **Mandelblättchen** ohne Fett goldig rösten und zum Schluss über das Gazpacho geben.

Dieses sommerliche Gericht passt ausgezeichnet zu einem Grünen Veltliner.