



## Grüne Gazpacho

3 Scheiben Toastbrot	entrinden, zerpuffen, in eine Schüssel geben, in etwas kaltem Wasser einweichen
1 grüne Chilischote	Stielansatz abschneiden, halbieren, Kerne und Scheidewände entfernen, klein schneiden
2 Salatgurken	waschen, ungeschält halbieren, mit Kugelausstecher Kerne entfernen, ¼ Gurke beiseite stellen, den Rest grob würfeln
1 Knoblauchzehe	schälen, in Scheiben schneiden
1 Bund Frühlingszwiebeln	rüsten, waschen, in Stücke schneiden
1 grüne Peperoni	waschen, halbieren, Samen und Trennwände entfernen, grob würfeln
1 Stängel Stangensellerie	waschen, Fäden abziehen, klein schneiden, alles Gemüse zusammen in ein hohes Gefäss geben, Toastbrot etwas ausdrücken, beifügen. Mit einem Stabmixer das Ganze fein pürieren
8 EL weisser Balsamicoessig	dazu mixen
1 Prise Zucker Salz, Pfeffer aus der Mühle wenig Tabasco	abschmecken
5 EL Olivenöl	dazu mixen, wenn nötig mit etwas fettfreier Gemüsebouillon verdünnen, anschliessend ca 1 Stunde kalt stellen
¼ Gurke	sehr fein würfeln (ca 3 mm), in die fertige Suppe streuen
2 EL Olivenöl	in einer Bratpfanne erhitzen
2 Scheiben Toastbrot	entrinden, in Würfeli schneiden, im Olivenöl goldbraun anrösten
1 Knoblauchzehe	schälen, sehr fein hacken, zu den Brotcroûtons geben und kurz mitrösten, in die fertige Suppe einstreuen