



## Gazpacho blanco

75 g Weiss- oder Toastbrot vom Vortag	entrinden, zerpuffen, in ein Mixerglas geben
125 g ganze Mandeln geschält	in etwas Salzwasser aufkochen, kurz kochen lassen, unter laufendem kaltem Wasser abspülen. Zum Weissbrot geben
1 Knoblauchzehe	schälen, grob schneiden, dazu geben
2 EL Olivenöl	beifügen
5 EL Weissweinessig	dazu giessen
1 Joghurt natur 3 dl fettfreie Gemüsebouillon	beifügen
1 handvoll Eiswürfel	hineingeben. Mit dem Mixer fein pürieren
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
12 weisse Trauben	waschen, halbieren, entkernen, auf vier Gläser verteilen. Mit der Gazpacho blanco auffüllen
etwas Olivenöl	darüber träufeln
wenig frischer Kerbel	hacken, darüber streuen

### Tipp

Servieren Sie zur Gazpacho blanco frisches Knoblauchbrot