

## Randen-Gazpacho

### Zutaten :

- 2 gr. Randen, gekocht
- 8 Tomaten
- ½ Zwiebel, blanchiert
- ½ Knoblauchzehe, blanchiert
- ¼ rote Peperoni
- ½ Gurke
- 2 Toastscheiben, ohne Rinde
- 50 ml Sherryessig
- 12 g weisser Balsamico
- 125 ml Roter-Randen-Saft
- etwas Crème fraîche
- etwas Estragon
- Basilikumblätter
- Salz & Pfeffer



### Zubereiten:

Das Gemüse in Stücke schneiden und mit den Toastscheiben, dem Sherryessig und dem weissen Balsamico marinieren und mit Salz und evt. Pfeffer abschmecken. Zugedeckt für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Danach die Zutaten im Mixtopf mit dem Randen-Saft und dem Estragon zu einer cremigen Suppe pürieren. Durch ein Sieb passieren und nochmals abschmecken. Anrichten und mit etwas Crème fraîche verfeinern und mit Basilikum garnieren.