



Gazpacho von Wildkräutern

Für 6 Personen

- 50 g Vogelmiere
- 50 g Weinberg-Borretsch
(Natternkopf)
- 300 g Tomaten, gehäutet
- 50 g Tripmadam
- 25 g Gierschstiele (wilder
Ruccola)
- 10 g Sauerampfer
- 10 Bärenklau
- 50 g Zwiebel
- 300 g Salatgurke
- 1/2 l Kräuterfond (siehe
Grundrezepte), kalt
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Weißbrot-Crouton, gerieben
- 1 TL Meersalz
- 30 g Peperoni

Alle Zutaten in kleine Würfel fein hacken. Den Kräuterfond, das Olivenöl und die Weißbrot-Croutons dazugeben und gut verrühren.

Abschmecken und sofort gut gekühlt servieren.