



## Gazpacho mit Dill

Zutaten für 4 Personen	1	Gurke, geschält
	50 g	Peperoni, farbig, entkernt und in Würfeln geschnitten
	450 g	Tomaten, geschält und entkernt
	50 g	Zwiebeln, gehackt
	1	Knoblauchzehe, gehackt
	50 g	frische Weissbrotbrösel
	4 dl	Bouillon
	0,5 dl	Rotwein
	0,5 dl	Olivenöl
		Salz, Pfeffer, Tabasco, Dill
	50 g	Butter
	100 g	Schlagrahm
		Dill und Basilikum
	1	Parisette vom Beck
		Butter
		Knoblauch

### Zubereitung

Zuerst für die Beilagen Gurkenperlen, Peperoni- und Tomatenwürfel herstellen und kühl stellen. Das Restgemüse zusammen mit Zwiebeln, Knoblauch, Weissbrotbröseln, Bouillon und Rotwein in einem Mixer pürieren. Langsam das Olivenöl begeben, mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Dill rässig abschmecken und etwa 2 Stunden kühl stellen. Mit einem Schwingbesen gut aufrühren und in vorgekühlte Teller anrichten, Gemüseperlen analog dem Bild auf dem Tellerrand auflegen und mit Rahmrosette, Basilikum und Dill ausgarnieren. Parisette in Scheiben schneiden, mit Butter und gehacktem Knoblauch bestreichen und im Ofen bei starker Oberhitze tosten und zusammen mit der kalten Suppe servieren.