



## Rezept des Monats

### Erbesen-Minz Gazpacho

Zutaten für 4 Personen:

300g	Erbesen
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
0,5 Bund	Minze
150g	Joghurt
1	grüner Apfel
500ml	Gemüsefond
1	Limette
	Salz, Pfeffer, Chili

- Erbsen, Schalottenwürfel und Knoblauchwürfel kurz in kochendem Wasser blanchieren und in kaltem Eiswasser abschrecken.
- Diese Zutaten dann mit dem gewürfelten Apfel, der Hälfte der Minzblätter, dem Joghurt und dem Gemüsefond fein pürieren. Die Gazpacho anschließend durch ein Sieb passieren. Mit Limettensaft, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und kaltstellen.
- Die restliche Minze zum garnieren benutzen.