

Gazpacho mit Ziegenkäse und Minze

Zutaten:

- 1 kleine Salatgurke
- 2 rote und 1 orangefarbene Paprikaschote
- 500 g Tomaten
- Meersalz
- 5–6 Zweige Minze
- 2–5 EL Apfel und/oder Balsamicoessig
- brauner Zucker
- Cayennepfeffer
- schwarzer Pfeffer
- 200 g Ziegenkäse, gewürfelt

Zubereitung:

1. Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel von den Kernen befreien. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Paprikaschoten mit einem Sparschäler schälen, den Stielansatz, die Samen und die weichen Innenwände heraustrennen und das Fruchtfleisch würfeln.
2. Die Tomaten waschen und den grünen Stielansatz entfernen. Danach in Viertel schneiden und in wenig ganz leicht gesalzenem Wasser kurz kochen. Im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb streichen.
3. Die Blätter von 2 Minzezweigen fein schneiden und zusammen mit den Gurken- und Paprikawürfeln fein pürieren. Das Ganze zu den pürierten Tomaten geben, 2 Esslöffel Apfel-Balsamicoessig und die Gewürze zugeben und abschmecken. Über Nacht kaltstellen.
4. Am folgenden Tag die Suppe nochmals abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Dabei besonders auf die Säure achten, häufig braucht die Suppe nach dem Durchziehen noch etwas Essig. Die Blätter der übrigen Minzezweige in feine Streifen schneiden. Den Gazpacho in Tassen oder Teller füllen, mit der Minze bestreuen und den Ziegenkäse darauf anrichten.