



Kalte Peperonisuppe mit Gurkensorbet

Rezept für: 6 Personen

Zutaten:

SORBET:

1.5 Salatgurke gross
4.5 Zweig Basilikum
 ime e
150 Gramm Puderzucker

SUPPE:

Peperoni gross
Knoblauchzehe klein
Zweig Basilikum
 eziliter Tomatensa
120 Gramm Mayonnaise
1.5 Essl el Balsamicoessig
"Salz
schwarzer Pe e er aus der M hle
etwas Oliven l zum Beträu eln

Zubereitung:

1

Gurke zebrar g schälen längs halbieren entkernen und in eine Scheiben schneiden. Basilikumblä er von den Zweigen zup en und in Strei en schneiden. en Sa der ime en auspressen. lle diese Zutaten mit dem Puderzucker in einem hohen Becher mit dem Stabmixer oder im Standmixer sehr ein p rieren.

2

ie Mischung entweder kalt stellen und gut ½ Stunde vor dem Essen in einer Glacemaschine cremig ge rieren – oder aber man gibt die Gurkenmasse in eine Sch ssel und ge riert sie im Tie hler dabei muss sie nach etwa einer ¾ Stunde mit dem Stabmixer gut durchgearbeitet werden damit sich keine Eiskristalle bilden.

nschliessend das Ganze noch 2- -mal wiederholen bis die Masse cremig ge roren ist.

F r die Suppe den Backo en au 2 0 Grad vorheizen. as O enblech mit Backpapier belegen.

4

ie Peperoni vierteln S el Scheidewände und Kerne en ernern und mit der Hautseite nach oben au das vorbereitete Blech legen dabei mit der Hand m glichst ach dr cken. m oberen ri el des heissen O ens so lange backen bis die Peperonihaut schwarze Blasen wir . Herausnehmen mit einem euchten K chentuch decken und 10 Minuten ruhen lassen. ann mithil e eines spitzen Messers die Haut abziehen. ie Peperoni in St cke schneiden.

5

Knoblauch schälen und sehr ein hacken. 4-8 sch ne kleine Basilikumblä chen abzup en und beiseitelegen. Restliches Basilikum eben alls ein hacken.

6

Tomatensa Peperoni Knoblauch und Basilikum in einem hohen Becher mit dem Stabmixer oder im Standmixer m glichst ein p rieren. n eine Sch ssel geben die Mayonnaise krä ig unterr hren und die Suppe mit Balsamico Salz und Pe e er abschmecken. m Tie hler etwa 0 Minuten kalt stellen aber nicht ge rieren. Wenn man Zeit hat kann man die Suppe auch im K hlschrank -4 Stunden durchziehen lassen.