

Spargel-Radieschen-Gazpacho

by Andreas - Sonntag, Juli 31, 2016

<http://mundgericht.de/index.php/spargel-radieschen-gazpacho/>



Gazpacho ist eine portugiesische oder spanische Gemüsesuppe, die kalt gegessen wird. Sie besteht in der Regel aus Gemüse und sehr viel Knoblauch. Gerne gibt man vor dem Servieren noch ein paar Eiswürfel dazu. Ich habe mein Gazpacho mit Radieschenblättern und Spargel gemacht.

500 gr. Spargel

1 Bund Radieschen (mit Blättern!)

1 Salatgurke

3 Knoblauchzehen

400 ml Joghurt

150 ml Crème Fraîche

3 EL Zitronensaft

2 EL Olivenöl

Pfeffer

Salz

Den Spargel schälen und in grobe Stücke schneiden. Dabei die Spargelköpfe beiseite stellen. Die Salatgurke halbieren, mit einem kleinen Löffel die Kerne ausschaben und ebenfalls grob würfeln. Den Knoblauch und die Radieschenblätter grob hacken. Die Spargelstücken und den Knoblauch im Olivenöl kurz anbraten. Dann die Radieschenblätter mit braten. Nach ca. 5 Minuten in einen Mixer füllen und mit der Crème Fraîche, dem Joghurt und dem Zitronensaft pürieren. Mit Pfeffer und Salz würzen. Das ganze muss jetzt für mehrere Stunden in den Kühlschrank. Abschließend kurz vor dem Servieren einige Radieschen in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den halbierten Spargelköpfen zur Suppe geben.

Weitere Empfehlungen:

Pfifferlingssuppe

[Der Pfifferling ist neben dem Champignon und dem Steinpilz der beliebteste Pilz in Deutschland. ...](#)

Petersiliesuppe

[Der Petersilie wird ja eine aphrodisierende Wirkung zugeschrieben. Sollte da etwas dran sein, so...](#)

Okroschka

Gazpacho oder geeiste Melonensuppe sind in unseren Breiten als erfrischende kalte Sommersuppen s...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station