



Blauburgunder Delikat Essig und Verjus

Schnelle Gazpacho

Rezept

Zutaten

3	mittel grosse Tomaten
1	Salatgurke
je ½	Peperoni (gelb, rot, grün)
1	kleine Zwiebel
2	Zehen Knoblauch
2 dl	Tomatensaft (eisgekühlt)
3 EL	Blauburgunder Delikat Essig
2 EL	Verjus
1 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Salatgurke (auf jeden Fall), die Tomaten und Peperoni bei Bedarf schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. (Bitte das Gemüse wenn möglich von Hand zerkleinern und nicht im Mixer zerquetschen.)
2. Den Rotwein Delikat Essig, Öl und den Zitronensaft mischen, Salz und Pfeffer beigeben und in den eisgekühlten Tomatensaft geben.
3. Das Gemüse mit dem so gewürzten Tomatensaft übergießen und
4. Abgedeckt im Kühlschrank für etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Zusammen mit einer Bruschetta serviert, ein herrlich leichtes Mal, das an Mittelmeer-Ferien erinnert.

Weingut
Schloss



Salenegg

Mayenfeld

Schloss Salenegg, 7304 Maienfeld
Telefon 081 302 11 51, Fax 081 302 35 70
www.schloss-salenegg.ch