



## 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 begeben und in den eigekühlten 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](http://www.schloss-salenegg.ch)