

Spargel Gazpacho mit Radieschen, Kräutern und Backerbsen

In der warmen Jahreszeit ist eine kalte Suppe eine willkommene Abwechslung am Speiseplan. Zur Spargelsaison serviere ich gerne eine Spargel Gazpacho mit Radieschen, Kräutern und knusprigen Backerbsen – diese schmeckt nach Frühling pur. Die Suppe bereite ich folgendermaßen zu:



Spargel Gazpacho mit Radieschen, Kräutern und Backerbsen

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten:

- 500g grüner Spargel
- 170g Salatgurke
- 3 Scheiben Toastbrot
- 1 Knoblauchzehe
- 30 ml Olivenöl
- 10ml Rotweinessig
- 4 Radieschen
- Salz
- Pfeffer
- 100g **LAND-LEBEN** Backerbsen
- (Radieschen-)Kresse

Zubereitung:

- Den grünen Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und den Spargel im unteren Drittel schälen. Den grünen Spargel in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit 1 TL Salz in reichlich Wasser aufkochen. Zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen.
- Anschließend den grünen Spargel abseihen, das Spargelwasser auffangen. Vier Spargelköpfe zur Seite legen.
- Vom Toastbrot die Rinde entfernen.
- Die Knoblauchzehe schälen.
- Die Gurke waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Die Spargelstücken gemeinsam mit dem Toastbrot, den Gurkenstücken und mit 280 ml Spargelwasser in einen Topf geben und mit einem Stabmixer pürieren.
- Das Olivenöl und Rotweinessig hinzugeben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Spargel Gazpacheo für mind. 2 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.
- Vor dem Servieren die zur Seite gelegten Spargelköpfe in etwas Olivenöl anbraten.

- Die Radieschen waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden.
- Die Spargel Gazpacho noch einmal abschmecken und anschließend auf vier Teller aufteilen.
- In jedes Teller Radieschenscheiben, (Radieschen-)Kresse geben.
- Die Spargel Gazpacho mit **LAND-LEBEN Backerbsen** servieren.

www.land-leben.com