**Gazpacho mit Erdbeeren und Spargel (nach H.Zogbaum)**

Zutaten

2 rote Paprika

1 gelbe Paprika

2 Salatgurken

2 Knoblauchzehen

1 Kg Erdbeeren

200 ml Olivenöl

100 ml aceto balsamico

Fleur de sel

Pfeffer

Einlage:

300 g grüner Spargel

200 g Erdbeeren

Basilikum

**Zubereitung:**

1. 1. Paprika und Salatgurken waschen.
2. Paprika entkernen, gfl. schälen
3. Gurke schälen, halbieren und entkernen
4. Knoblauchzehen pellen
5. Erdbeeren waschen und putzen
6. Alle Zutaten im Mixer pürieren
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für mindestens 2 Stunden kaltstellen
8. Spargel schälen und roh hobeln
9. Die Dekorationserdbeeren waschen und halbieren, mit Olivenöl benetzen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen
10. Mit Puderzucker bestäuben und bei 65°C zwei Stunden trocknen
11. Erdbeeren wenden, nochmals eine ½ Stunde trocknen
12. Erdbeeren aus dem Ofen nehmen und in Olivenöl aufbewahren
13. Gazpacho in Glöser füllen und mit gehobeltem Spargel, confierten Erdbeeren und etwas Basilikum servieren.

**Arbeitsschritte 9-12 können am Vortag oder bis zu 1 Woche im Voraus getan werden!**