

amuse vin

die kulinarische weinbegleitung



Cabernet Rosé Domaine Bassac



Anziehend fruchtiger Rosé aus der selten als solcher angebauten Rebsorte Cabernet Sauvignon. In der Nase sauber und klar, nach reifen Himbeeren und ein wenig Fruchtbombons duftend, dem Gaumen durch seine frische und durchaus elegante Art und eine feste sortentypische Struktur schmeichelnd.



EINKAUFLISTE

- 2** große vollreife Bio-Tomaten
- 1** rote Bio-Paprika
- 250 g** aromatische, reife Bio-Erdbeeren
- 1** kleine Bio-Gurke
- 2 El** Bio-Olivenöl
- 1 El** Himbeeressig
- Salz, Pfeffer

(Rezept für 4 Personen)

gazpacho de fraise et tomate

Erdbeer-Tomaten Gazpacho

ZUBEREITUNG

1. Die Tomaten blanchieren, häuten und vierteln. Die Paprika kurz im auf 200°C vorgeheizten Backofen backen bis die Haut blasen wirft, anschließend in ein feuchtes Tuch wickeln und die Haut abziehen.

2. Die Erdbeeren vom Strunk befreien und halbieren, die Gurke schälen und in kleine Stücke schneiden. Das Gemüse und die Erdbeeren mit dem Olivenöl und dem Himbeeressig im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

 ca. 20 min  leicht


amuse vin – eine Idee von:
Riegel Bioweine
www.riegel.de/amuse-vin

