

amuse vin

die kulinarische Weinbegleitung



Rosé GUTSWEIN feinherb Qualitätswein Knobloch



Der Rosé Gutswein von Ralf Knobloch, eine feine Cuvée aus St. Laurent und Regent, ist ein wunderbar fruchtiger Rosé aus selektierten Trauben ausgezeichneter Lagen Rheinhessens. Aromen von Sauerkirschen und etwas Erdbeere, am Gaumen saftig, frische Frucht mit viel Spiel zwischen Fruchtsüße und Frische.

Wie gemacht für die sonnige Terrasse im Grünen.



EINKAUFLISTE

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

(Rezept für 4 Personen)

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, kurz abkühlen lassen, die Haut abziehen und Paprika vierteln.
- 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.

Dazu passt geröstetes Knoblauchbrot.



 ca. 15 min

 leicht

mehr zum Wein auf YouTube
<https://youtu.be/rKga2ZLhQEs>

