

# Gerhardts Rezept des Monats

## Tomaten-Gazpacho

### Zubereitung

1. Die Tomaten kreuzweise anritzen, mit heißem Wasser übergießen und häuten.
2. Den Wein mit dem Olivenöl und einer roten Paprikahälfte, den Schalottenwürfeln, dem Toastbrot, dem Knoblauch und 4 grob gewürfelte Tomaten vermischen.
3. Die Mischung im Mixer fein zerkleinern, bis sich alles gut verbunden hat.
4. Die zweite Paprikahälfte, die grüne Paprika, die Zucchini, den Sellerie und eine enthäutete Tomate in kleine Würfel schneiden.
5. Von den restlichen 4 enthäuteten Tomaten einen Deckel abschneiden.
6. Den Schafskäse etwas abtropfen lassen und mit der Crème double verrühren. Salz, Pfeffer und das Basilikum-Pesto dazu geben. Nach Belieben mit Tabasco abschmecken und die gehackten Kräuter unterheben.
7. Die Hälfte des klein geschnittenen Gemüses mit der Käsecreme vermischen und in die Tomaten füllen.
8. Die Tomaten in die Mitte eines Suppentellers stellen, die Gazpacho hinzugeben und die restlichen Gemüsewürfel darauf verteilen. Mit Basilikumspitzen garnieren.

### Zutaten für 4 Personen

9 Tomaten  
1 Salatgurke  
1 Bund Staudensellerie  
1 Zucchini  
1 rote Paprika  
½ grüne Paprika  
1 gewürfelte Schalotte  
3 Knoblauchzehen  
3 Scheiben Toastbrot ohne Rinde (ungetoastet)  
0,2 l Silvaner  
300 g Schafsmilchkäse  
3 EL Olivenöl  
3 EL Crème double  
2 EL Basilikum-Pesto  
etwas Tabasco  
4 schöne Basilikumspitzen  
je ein EL gehackten Schnittlauch  
Kerbel und Petersilie  
Salz, Pfeffer

## Gerhardts Weinempfehlung

Nicht nur in der Gluthitze Andalusiens, auch im deutschen Hochsommer kommt diese kalte Suppe zur rechten Zeit auf den Tisch. Farblich korrekt dazu: ein – selbstverständlich gekühlter – Portugieser oder halbtrockener Weißherbst. Passt auch zum Schafskäse.

