

Heidelbeer-Gazpacho

Zutaten für 4 Portionen:

1 Glas (700 g) Odenwald Wald-Heidelbeeren
250 ml Traubensaft
1 Prise geschroteter Chili
2 EL Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio Orange
30 g Speisestärke
25 g Baiser (fertig gekauft)
30 g Amarettini
2 EL gehackte Pistazien



Zubereitung:

4 Esslöffel Wald-Heidelbeeren abnehmen. Den Rest der Wald-Heidelbeeren mit der Flüssigkeit in einen Mixer geben und pürieren.

Traubensaft mit Chili, Zucker, Vanillinzucker und Orangenschale aufkochen. Stärke mit wenig kaltem Wasser verquirlen. In den Saft einrühren und einmal aufkochen. Die pürierten Heidelbeeren aus dem Mixer zugeben und verrühren.

Die abgenommenen Wald-Heidelbeeren zufügen. Gut durchkühlen lassen. Baiser und Amarettini zerbröckeln. Die Kaltschale mit Baiser, Amarettini und Pistazien bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten + Kühlzeit

Tipp:

Sie können die Kaltschale auch mit anderen Früchten aus dem Glas von Odenwald zubereiten, zum Beispiel Odenwald Pflaumen oder Schattenmorellen, die es beide auch als "Odenwald Bio-Genuss" in BIO-Qualität gibt.



Guten Appetit!