



Gazpacho mit Käsebällchen



35 Minuten



easy cheesy

Zutaten

für 4 Personen

Brotchips

Brot vom Vortag

100g Kräuterbutter (optional Olivenöl)

Salz, Pfeffer

Italienische Kräutermischung (optional)

Tomaten-Gazpacho

2 Scheiben Brot vom Vortag

1 kleine Zwiebel

1/2 Zucchini

1 rote Paprika

2 Knoblauchzehen

1L passierte Tomaten aus der Dose (optional frische Tomaten)

4 EL Olivenöl

1 TL Zitronensaft

3 EL Rotwein Essig

Meersalz, Pfeffer

1 Spritzer Tabasco (optional)

Zubereitung

1

Die Kräuterbutter in einem Topf zum Schmelzen bringen und leicht auskühlen lassen. Das Brot mit dem Messer oder noch besser mit einer Brotschneidemaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Zwei Backbleche mit Backpapier versehen und den Ofen auf 100 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

2

Die einzelnen Brotscheiben jeweils auf der Oberfläche mit wenig Kräuterbutter einpinseln und mit den Gewürzen bestreuen. Die Scheiben auf den Backblechen verteilen. Für ca. 8 Minuten in den Backofen geben bis sie goldbraun sind. Ein Blick in den Ofen kann zwischendurch nicht schaden, da die Brotchips schnell verbrennen. Sollten eure Chips noch zu hell sein, einfach länger im Backofen lassen.

3

Die fertigen Brotchips abkühlen lassen und in einer Dose aufbewahren. Sie halten so mehrere Wochen.


4

Das Brot entrinden und die Scheiben kurz in kaltem Wasser einweichen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Die Zucchini und die Paprika waschen und abtrocknen. Alles mit einem Messer in Würfel schneiden.

5

Die Gemüswürfel zusammen mit den ausgedrückten Brotscheiben und den passierten Tomaten in einen hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab oder im Standmixer pürieren.

Snack-Spießchen

6	 Enzian Eckerl
4 EL	Parmesan
6 EL	Italienische Kräutermischung oder frische Kräuter
6 Scheiben	Wurst
8 Scheiben	Zucchini (grün oder gelb)
1 Bund	Basilikum
6	eingelegte Artischocken
6	kleine Holzspieße

- 6 Die restlichen Zutaten hinzugeben und so nochmal zu einer sämigen Masse pürieren. Nochmal mit den Gewürzen abschmecken.
- 7 Die fertige Gazpacho bis zum Verzehr kalt stellen.
- 8 Die Käse Ecken für 15 Minuten ins Gefrierfach geben. Sie lassen sich so besser zu Bällchen formen.
- 9 Die gekühlten Käseecken aus der Verpackung befreien und zusammen mit wenig Parmesan zu Bällchen formen. Die geformten Bällchen abwechselnd in Parmesan und getrockneten Kräutern wälzen und mit den restlichen Zutaten auf die Holzspieße stecken. Bis zur Weiterverwendung unbedingt kalt stellen.
- 10 Die gekühlte Gazpacho auf 4-5 Gläser verteilen und zusammen mit den Snack-Spießen und den Brot Chips servieren.

Tipp: Das Gericht eignet sich perfekt zum Verwerten von Essensresten. Probiere die Gazpacho z.B. auch mal mit einigen Obstresten. Sie schmeckt wunderbar mit einem Stück Melone oder Pfirsich und verleiht deinem Gericht eine frischen Note.