



Gazpacho mit Käse-Ecken und Stangenbrot

Schwierigkeit „einfach“, ca. 165 Min. Arbeitszeit

ca. Für 4 Personen

Zutaten

1 kg	Suppentomaten (sehr reife Tomaten)
2	Knoblauchzehen
1	Stangengurke
1	gelbe Paprika (je nach Geschmack)
80 ml	Leindotteröl oder Olivenöl
200 ml	Wasser
	Schwarzer Pfeffer
30 gr	Bergkäse
2-3	Scheiben Baguette
4	Basilikumzweige
	Getrocknete Blüten

	zum Verzieren
300 gr	Weizenmehl
300 gr	Dinkelmehl
½	Würfel Hefe
1 TL	Zucker
Etwas	Salz
350 ml	kaltes Wasser

Zubereitung

Zur blitzschnellen Gazpacho kommt man in nur wenigen einfachen Schritten: Tomaten waschen, vierteln und dabei den Strunk entfernen. Ebenso die Gurke schälen und wie die Paprika in kleine Stücke schneiden. Jetzt braucht man einen möglichst großen Topf, in den alle Zutaten passen und in dem es sich gut pürieren lässt. Alle Zutaten mit einem Pürierstab sämig pürieren, bis keine großen Gemüsestücke mehr vorhanden sind.

Die Schale der Knoblauchzehen abziehen, durch eine Knoblauchpresse drücken und die kleinen Stückchen in die Tomatenmasse geben. Öl, Wasser (je nach Belieben), Salz und Pfeffer dazugeben und nochmals kräftig unterrühren. Nun die Kaltschale in einem verschlossenen Gefäß ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, da die Gazpacho ganz kalt am besten schmeckt - am besten mit einem würzigen Hartkäse oder scharfen Gewürzen verfeinern.

Stangenbrot:

(300 gr Weizenmehl 300 gr Dinkelmehl, ½ Würfel Hefe, 1 ½ TL Salz, 1 TL Zucker, 350 ml kaltes Wasser)

Beide Mehlsorten in einer großen Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde machen und dort die Hefe und den Zucker mit etwas Wasser und Mehl zu einem Vorteig verrühren und ca. 20 min gehen lassen. Anschließend das restliche Wasser und das Salz hinzufügen und den Teig ca. 10 -15 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

Es bietet sich an, den Teig des Stangenbrots am Vorabend vorzubereiten, da der Teig am besten über Nacht gehen soll, um sein Volumen zu verdoppeln. Ohne den Teig weiter zu kneten, ihn in drei gleichgroße Teile aufteilen und zu kleinen länglichen Stangen (ca. 15 cm) formen und anschließend die Bröte jeweils diagonal mit einem scharfen Messer einschneiden.

Das Backblech mit Backpapier vorbereiten und die Stangen so darauf verteilen, dass sie noch genügend Platz zum Aufgehen haben. Nun ab in den Ofen: Bei 230 Grad backen die drei Stangen 15 Minuten, dann anschließend weitere 15 Minuten bei 200 Grad. Das Brot kann nach kurzem Abkühlen zur Gazpacho mit Käse gereicht werden.