

GAZPACHO MIT KÄSE-ECKEN UND STANGENBROT

Schwierigkeit: einfach / ca. 165 Min. Arbeitszeit

Gazpacho ist eine traditionelle spanische kalte Tomatensuppe, die vor allem an Tagen über 25 Grad richtig Spaß macht, schnell gemacht ist und mit Zutaten zubereitet wird, die gerade Saison haben. (Foto & Rezept: Anna Proebstle)

ZUTATEN



ca. Für 4 Personen

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 Brote 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.