

Buttermilch-Gazpacho mit Käse-Blätterteigstangen



Zutaten (für 4 Personen)

Für das Gazpacho:

1 Salatgurke
1 grüne Zucchini
200 g Erbsen (TK oder frisch), blanchiert
1 Bund Basilikum
1/2 Knoblauchzehe, geschält
2 EL Olivenöl
2 EL Apfelessig
200 ml Buttermilch
Salz, Zucker, Pfeffer (frisch gemahlen)

Für die Käsestangen:

200 g Blätterteig, aus dem Kühlregal
200 g geriebener Emmentaler
Paprika edelsüß

Außerdem:

1/2 Salatgurke (gewürfelt)
40 g Erbsen (tiefgekühlt oder frisch), blanchiert
ein paar Basilikumblätter
etwas Kresse
gut verschließbare Gläser



Zubereitungszeit
35 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Für die Gazpacho alle Zutaten fein pürieren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und kalt stellen.
2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Blätterteigrolle ausbreiten und eine Hälfte mit dem geriebenen Käse, etwas Paprikapulver und Salz bestreuen. Die zweite Hälfte darüber schlagen, gut andrücken und 2 cm breite Streifen schneiden. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Streifen einzeln in einander verdrehen und auf dem Blech verteilen. Im Ofen 8-10 Min. goldbraun backen.
3. Die Suppe gut gekühlt mit Gurkenwürfel, Erbsen, Basilikum, Kresse und den Käsestangen servieren.

Tipp: Nach Belieben können Sie noch etwas Buttermilch und frisches Olivenöl über die Suppe träufeln.