

# 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.