

Gurken-Suppe mit Käse-Speck-Stangerl

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Salatgurke	1 kleine Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
1 Scheibe Ingwer	250 ml Schlagsahne	250 ml Gemüfefond
2 EL Tomatenmark	1 TL süßer Senf	5 Stängel Dill
1 Prise Chilisalز	50 ml neutrales Öl	Butter
Pfeffer		

Für die Stangerln:

120 g fertiger Blätterteig	100 g Bauchspeck	100 g Emmentaler
1 Ei	1 Prise Chilisalز	Pfeffer

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/und Unterhitze vorheizen.

Für die Gurkensuppe Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl und Butter glasig anschwitzen. Tomatenmark und Senf dazugeben, anbraten und mit Fond und Sahne aufgießen. Gurke schälen, in kleine Würfel schneiden und mit den anderen Zutaten kochen. Knoblauch und Ingwer abziehen und reiben. Zusammen mit Dill und Chilisalز hinzufügen. Suppe mit einem Stabmixer pürieren und aufschäumen.

Für die Stangerln Blätterteig in dünne Streifen schneiden und mit verquirltem Ei bestreichen. Speck und Käse in Scheiben schneiden und auf die Blätterteigstreifen legen. Zu Spiralen drehen, mit Chilisalز und Pfeffer bestreuen und im Ofen circa fünf Minuten goldgelb backen.

Die Gurkensuppe im tiefen Teller anrichten, Käse-Speck-Stangerl dazulegen und servieren.

Margita Greyer am 05. Januar 2016