

# Gazpacho mit Käse-Stangen

## Für zwei Personen

100 g Parmesan	2 Scheiben Toastbrot	2 Salatgurken
6 Dosen-Tomaten	2 rote Paprika	1 Knolle Fenchel
1 Knoblauchzehe	80 g Mehl	50 g Semmelbrösel
100 g Butter	3 EL Olivenöl	1 TL Sherryessig
Vanillezucker	Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Salatgurken schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die Paprika waschen, vom Strunk und vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Die Tomaten ebenfalls klein schneiden. Den Fenchel waschen, putzen, halbieren, vom Stunk befreien und in grobe Stücke schneiden. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Das Gemüse pürieren und 125 Milliliter Wasser, einen Esslöffel Olivenöl sowie den Sherryessig hinzugeben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Vanillezucker abschmecken und kalt stellen. Den Parmesan reiben. Einen Topf mit der Butter erhitzen und abwechselnd das Mehl und den Parmesan hinzufügen. Anschließend die Käsemasse zu Stangen formen und in den Semmelbröseln wenden. Im Backofen für zehn Minuten backen. Eine Pfanne mit dem verbleibenden Öl erhitzen. Das Toastbrot von der Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden, anschließend goldbraun anbraten. Das Gazpacho mit den Käsestangen auf Tellern anrichten, mit den Croûtons garnieren und servieren.

Gerhard Winkler am 27. August 2013