

# Gazpacho von Paprika mit frischen Kräuter-Grissini

## Für 4 Personen

4 Schoten Paprika, rot	120 ml Olivenöl	3 Zweige Thymian
3 Zehen Knoblauch	1 Bund Kräuter, gemischt	250 g Mehl, Typ 450
0,5 Pck. Trockenhefe	0,5 TL Salz	1 Zwiebel
400 ml Gemüsefond	1 Zitrone, unbehandelt	8 Scheiben Parma-Schinken
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Paprika waschen, vierteln und entkernen. Anschließend auf ein Backblech legen und mit 50 Milliliter Olivenöl beträufeln. Den Thymian grob hacken, zwei Knoblauchzehen mit Schale halbieren und alles zusammen zu den Paprikaschoten geben. Das Ganze mit etwas Meersalz bestreuen und im Backofen 30 Minuten garen. Anschließend mit einem feuchten Küchentuch bedecken und fünf Minuten abkühlen lassen. Die Backofentemperatur auf 200 Grad erhöhen. Die gemischten Kräuter von den Stielen zupfen und grob hacken. Zusammen mit 140 Milliliter Wasser in einem hohen Becher fein pürieren. Das Mehl, die Trockenhefe, das Kräuter-Wasser, etwas Salz und 20 Milliliter Olivenöl in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Küchenhandtuch bedeckt zehn Minuten ruhen lassen, dann nochmals durchkneten. Nun den Teig zu einem Rechteck von circa einem Zentimeter Dicke ausrollen und in der Mitte in zwei gleichgroße Stücke schneiden. Anschließend die Teigstreifen in ein Zentimeter breite Streifen schneiden und jeweils etwas rund rollen. Die einzelnen Streifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Wasser bestreichen. Anschließend im Backofen circa 15 Minuten bei 200 Grad backen. Danach auf einem Gitter auskühlen lassen. Die Paprikaschoten häuten. Die Zitrone abreiben und auspressen. Die Zwiebel und die übrige Knoblauchzehe abziehen und grob würfeln. Zusammen mit den geschmorten Paprika in einen Glasmixer geben, mit Gemüsefond auffüllen und alles fein pürieren. Anschließend mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und dem Zitronenabrieb abschmecken. Zuletzt das restliche Olivenöl in einem dünnen Strahl zugeben und untermixen. Die Suppe gut gekühlt in tiefen Tellern servieren. Die Kräuter-Grissini und einige Scheiben Parma-Schinken dazu servieren.

Johann Lafer am 6. August 2011