

Gazpacho mit Ziegenkäse-Cracker

Für 4 Personen

Für die Gazpacho:

1 Gurke	2 Stangen Staudensellerie	2 rote Paprika
2 gelbe Paprika	5 Tomaten	2 Bund Basilikum
60 ml weißer Balsamico	15 ml Himbeeressig	600 ml Tomatensaft
20 g Tomatenmark	Zucker, Salz, Pfeffer	1 Prise Piment d'Espelette
1 Spritzer Tabasco		

Für die Ziegenkäse-Cracker:

4 Scheiben Bauernbrot	2-4 EL Olivenöl	1 Bund Basilikum
1/2 Bund Thymian	30 g getr. Öl-Tomaten	50 g grüne Oliven
300 g Ziegenfrischkäse	Salz, Pfeffer	1 Msp. Zitronenabrieb

Für die Gazpacho:

Gurke schälen, Staudensellerie, Paprika und Tomaten waschen und putzen. Basilikum abspülen, trocken schütteln. Alle Gemüse klein schneiden und mit den Basilikumblättern in ein Mixer geben. Balsamico, Himbeeressig, Tomatensaft und Tomatenmark zugeben. Alles fein mixen und durch ein Sieb passieren. Die Suppe mit etwas Zucker, Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Tabasco abschmecken und kalt stellen.

Für die Ziegenkäse-Cracker:

Die Brotscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten knusprig anrösten. Basilikum und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Getrocknete Tomaten und Oliven klein schneiden und mit den Kräutern und dem Ziegenfrischkäse gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und etwas abgeriebener Zitronenschale abschmecken. Würzigen Ziegenkäse auf die gerösteten Brotscheiben streichen und zur kalten Suppe servieren.

Sören Anders am 05. Juli 2013