

Eiskalter Gazpacho mit Mozzarella, Feta und Parmesan



ZUBEREITUNG

Die weißen Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Knoblauchzehen schälen, entkeimen und hacken.

Mozzarella DOP und Feta PDO in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Den geriebenen Parmigiano Reggiano DOP mit dem Knoblauch und den Zwiebeln hinzufügen.

Geben Sie die Brotkrume und das Olivenöl dazu. Mit Sellerie-Salz, feinem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Befeuchten Sie alles mit der Milch. Lassen Sie es 1 Stunde lang marinieren.

In der Zwischenzeit bereiten Sie die Tomateneiswürfel vor: Würzen Sie den Tomatensaft mit Sellerie-Salz und einigen Tropfen Tabasco und gießen Sie ihn in Eiswürfel-formen Ihrer Wahl. Stellen Sie sie ins Gefrierfach.

Mixen Sie die Käsemischung, bis eine flüssige, aber cremige Suppe entsteht, und passieren Sie sie durch ein Sieb.

Überprüfen Sie die Würze, dann gießen Sie die Suppe in durchsichtige Gläser oder kleine Verrines.

Kühlen Sie die Suppe mit den Tomateneiswürfeln.

Tipps und Tricks: Je älter der Parmesan, desto würziger wird die Gazpacho. Scheuen Sie sich nicht, mit den Käsesorten zu experimentieren, um den Geschmack dieser Suppe zu variieren. Die Eiswürfel können auch verschiedene Aromen haben: Gurke, Sellerie oder jedes andere Gemüse, das in einer Saftpresse verarbeitet und gewürzt werden kann.

ZUTATEN

150 g Feta PDO
150 g Mozzarella DOP
50 g geriebener Parmigiano Reggiano DOP (nicht zu trocken)
4 weiße Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 l fettarme Milch
50 g Weißbrotkrume
Sellerie-Salz
Feines Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
5 cl Olivenöl
Tomatensaft
Einige Tropfen Tabasco