Pomito

Tomaten-Fenchel-Gazpacho mit Ziegenkäse-Crostini



Vorbereitungszeit: 75 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Ein paar Eiswürfel:
- Fenchel: 1
- Knoblauchzehe: 1/2
- Pfeffer:
- Salz:
- Stange Sauerteigbrot: 1
- Weißweinessig: 1 Esslöffel
- frischer Ziegenkäse: 100 g
- frisches Basilikum:
- natives Olivenöl extra: 4 Esslöffe
- rote Chili: 1/2

Vorbereitung

1. Die ***Passierten Tomaten***, den in sehr feine Scheiben geschnittenen Fenchel, die Chilischote ohne Kerne, den Knoblauch, den Essig, die Eiswürfel und eine ordentliche Handvoll frische Basilikumblätter in den Behälter des Standmixers geben. Salzen, pfeffern und mixen, dabei langsam das Öl hinzufügen, bis eine seidige Creme entsteht.
2. Eventuell mit ein paar weiteren Eiswürfeln für die richtige Konsistenz sorgen. In eine Suppenschüssel leeren und ein paar Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Das Brot in Scheiben schneiden und in einer antihaftbeschichteten Pfanne mit etwas Öl goldbraun rösten. Den Ziegenkäse darauf geben und mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Gazpacho schön kühl mit den Crostini servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 800 ml

