

Confiture de Vivre



grüne Gazpacho

32

Zutaten für 4 Personen:

5 kleine Zucchini
100 ml saure Sahne
200 ml Milch
100 ml Naturjoghurt
1 Bund Kerbel
1 Bund Schnittlauch
1 Hand voll Basilikum
3 Stängel Minze
Saft von einer Zitrone und Abrieb der Zitrone
Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette

für die Grissini:
250 g Mehl 8 (Typ 550)
140 ml lauwarmes Wasser
2 EL Olivenöl
½ Päckchen frische Hefe
Salz
bei Bedarf Kräuter und/oder Salz zum Bestreuen

Die Zucchini waschen. Dann der Länge nach vierteln. Das Fruchtfleisch herausschneiden, das wird nicht benötigt, da eher geschmacksneutral. Die Zucchini in kleine Stücke schneiden. Alle Kräuter waschen und trocken schütteln, dann grob hacken. Alles in die Küchenmaschine geben (alternativ den Pürierstab benutzen), mit der Milch, der sauren Sahne und dem Joghurt auffüllen und kräftig pürieren.

Die Zitrone heiß abwaschen. Den Saft auspressen und die Schale fein abreiben. Den Saft und den Abrieb zum Püriergut geben. Nun mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken und noch einmal kräftig durchmischen.

Die Gazpacho in den Kühlschrank stellen und für mindestens 3 Stunden kühlen.

Grissini:

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde formen. Im lauwarmen Wasser die Hefe auflösen und dann in die Mulde geben. Olivenöl und Salz dazugeben (bei Bedarf Kräuter nach Wahl). Den Teig verkneten. Dann mit einem Tuch abdecken und einen halbe Stunde ruhen lassen. Den Teig nach der Ruhezeit auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und dann zu einem Viereck ausrollen. Dünne Streifen schneiden. Diese dann zwischen den Händen rund formen, etwas drehen und auf ein Backblech legen. Den Ofen auf 200 vorheizen. In den unteren Bereich einen Fettpfanne/oder feuerfeste Schüssel mit Wasser stellen. Die Grissini mit Wasser bestreichen und dann für 15 Minuten backen. Die Grissini auf dem Blech auskühlen lassen.

Die Gazpacho zum Verzehr in Gläser füllen und die Grissini dazu reichen.

