



## **Geeister Gazpacho mit Manchego-Käsestangen**

### **Zutaten (für vier Portionen)**

1 Salatgurke  
1 rote Paprika  
5 große Tomaten  
200 ml Tomatensaft  
3 EL Tomatenpüree  
400 ml Gemüsebrühe  
3 EL Obstessig  
3 EL Olivenöl  
1 rote Zwiebeln  
Salz, Pfeffer  
2 Zweige Thymian  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt

2 Platten Blätterteig (TK-Ware)  
1 EL Mehl zum Ausrollen  
4 EL geriebener Manchego  
1 TL Chiliflocken

### Eistreiche:

1 Eigelb  
3 EL Milch

### **Zubereitung (circa 25 Minuten)**

Salatgurke schälen, in Stücke schneiden, rote Paprika säubern, in Blättchen zerteilen, Tomaten schälen, entkernen, in Filets schneiden. Je zwei Esslöffel davon für die Einlage in Würfel schneiden und zur Seite stellen. Den Rest mit dem Mixstab fein pürieren, mit Tomatensaft, Tomatenpüree, Gemüsebrühe, Obstessig, gewürfeltem Knoblauch und etwas Olivenöl gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Gazpacho kalt stellen. Rote Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

Die Blätterteigplatten auf einer mehlierten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit Eistreiche einpinseln. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Blätterteigplatten darauf legen. Geriebenen Manchego und Chiliflocken vermengen, auf Blätterteig streuen und Stangen ausradeln. Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad circa zehn Minuten goldgelb backen, in einem Brotkörbchen mit Thymianzweigen anrichten. Die gut gekühlte (geeiste) Suppe in Suppentassen oder einer Terrine anrichten, die Einlage darauf verteilen und mit roten Zwiebelringen garnieren.

### **Nährwert pro Portion**

417 kcal – 28 g Fett – 14 g Eiweiß – 30 g Kohlenhydrate – 2,5 BE

**Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.**