

GURKEN GAZPACHO MIT FETAKÄSE

ZUTATEN

Für 4 Personen

2 mittelgrosse Gurken
200 g Griechischer Joghurt
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Weissweinessig
1/2 Teelöffel Kümmel
10 g Petersilie
20 g Dill
20 g Wallnusskerne
etwas Puderzucker
20 g Fetakäse
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer nach
Belieben



ZUBEREITUNG

Den Puderzucker gibst du in eine Pfanne und lässt die klein gehackten Wallnüsse darin goldbraun karamellisieren. Die karamellisierten Nüsse zur Seite stellen.

Nun schälst du die Gurken, entkernst sie und schneidest sie in kleine Würfelchen. 1/4 der Gurkenwürfel stellst du zur Seite. Die restlichen Gurkenwürfel (3/4) mischt du mit dem kleingehackten Knoblauch, den Kräutern und dem Weissweinessig. Alles gut pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.

Das feine Gazpacho ist kühl serviert besonders erfrischend. Vor dem Servieren garnierst du das Gurken Gazpacho mit den restlichen Gurkenwürfelchen, dem zerbröseltem Fetakäse, den karamellisierten Wallnüssen und einem Spritzer Olivenöl.



Fräulein Blütenstaub

www.fraeuleinbluetenstaub.com