Eiskalter Gazpacho mit Mozzarella, Feta und Parmesan

Informations

Personen : **6**
Zubereitung : **30 min.**

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

Zubereitungschritte

? **Gesamtpausenzeit: ca. 24 Stunden**

1. Die weißen Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Knoblauchzehen schälen, entkeimen und hacken.
3. 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.
4. 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.**
5. In der Zwischenzeit bereiten Sie die Tomateneiswürfel vor: Würzen Sie den Tomatensaft mit Sellerie-Salz und einigen Tropfen Tabasco und gießen Sie ihn in Eiswürfelformen Ihrer Wahl. **Stellen Sie sie ins Gefrierfach.** ?
6. Mixen Sie die Käsemischung, bis eine flüssige, aber cremige Suppe entsteht, und passieren Sie sie durch ein Sieb.
7. Überprüfen Sie die Würze, dann gießen Sie die Suppe in durchsichtige Gläser oder kleine Verrines.
8. 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.