Gaspacho vom grünen Spargel, mit Feta PDO Kissas in Olivenöl mariniert



Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 120 g Feta PDO Kissas
- 200 g grüner Spargel
- 80 g Rucola
- 10 cl Olivenöl
- 100 g Toastbrot ohne Rand
- Salz, grobes Salz, Pfeffer, Piment d’Espelette

Zubereitungschritte

Den Plancha-Grill auf 220 °C vorheizen.
Den Spargel waschen, schälen und anbraten.
Kalt stellen.
Den Rucola in einem großen Topf mit Salzwasser 3 bis 4 Minuten lang garen. Abgießen und mit Eiswasser abschrecken,

damit der Salat eine schöne grüne Farbe behält.
Den Feta in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl marinieren.
Den Rucola mit der Hälfte des Spargel im Blender auf hoher Stufe mixen. Das Toastbrot und das Öl, das zum Marinieren verwendet wurde, dazugeben. Wenn nötig, etwas kaltes Wasser hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
Kalt stellen.
Mit dem restlichen Spargel und dem marinierten Feta kalt servieren.

? Tipp: Sie können dieses Rezept auch mit anderen grünen Gemüsesorten zubereiten, wie grünen Bohnen, Saubohnen oder Erbsen