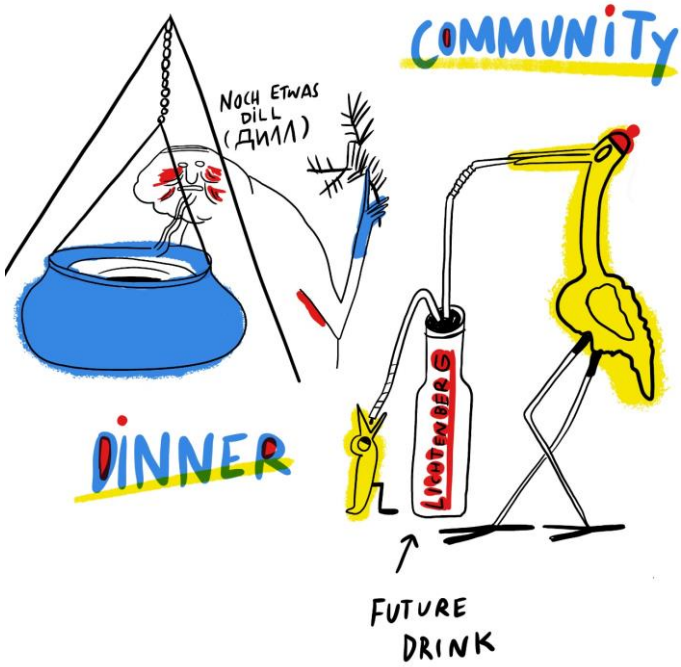
Community Dinner Rezepte

Kimchi-Gazpacho

Von Lucas Humann



Zutaten:

3 rote Paprika
6 saftige, aromatische Tomaten
1 Gurke, geschält
1 kleine Zwiebel
100 ml Kimchi-Einlegeflüssigkeit
1 Schuss Apfelessig
Salz
1 Bund Schluppen
100 ml geschmacksneutrales Öl, Raps- oder Sonnenblumenöl
1 Packung Reibekäse, am besten Cheddar

Zubereitung:

Entsaften Sie die Gemüse und mischen Sie den Saft mit der Kimchi-Einlegeflüssigkeit. Abschmecken mit Essig und Salz. Kalt stellen.

Pürieren Sie die Schluppen mit Öl. Geben Sie das Gemüsepüree durch ein feines Sieb, ohne Druck. So bekommen Sie ein leuchtendgrünes Öl, welches kühl gelagert bis zu 5 Tage lecker ist.

Den Cheddar kreisrund auf ein Backblech geben und bei 175 Grad ca. 12-15 Minuten backen, bis er geschmolzen und gebräunt ist. Warm darf er noch flexibel sein, sollte nach dem Trocknen aber knusprig sein.