



Ölz Butter Toast

mit Schafkäse und Gazpacho



Zutaten

8 sehr dünne Scheiben Ölz Butter Toast (entrindet)
10 mittlere Paradeiser
1 Salatgurke
1/2 roter Paprika
1/2 gelber Paprika
2 EL Kristallzucker
1 kleine Chilischote (fein gehackt)
2 Knoblauchzehen
250 ml Gemüsesuppe
70 ml Rotweinessig
70 ml Olivenöl
100 ml Haltbarmilch

Für die Garnitur:

1 Ei (verquirlt)
6 Scheiben Schaffrischkäse
1/2 Hand voll Vogerlsalat
Salz, Pfeffer, Paradeisermark, Olivenöl,
Butterschmalz

Zubereitungszeit

45 min

1. Tomaten in kochendes Wasser tauchen, abschrecken und die Haut abziehen. Paradeiser vierteln, Kerne entfernen. Gurke schälen, längs halbieren, Kerne mit einem kleinen Löffel entfernen. Paprika putzen.
2. Tomaten, Gurke und Paprika klein schneiden, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Chili und zerdrücktem Knoblauch vermischen und fein pürieren. Suppe, Essig, Öl und 1 TL Tomatenmark zugeben, Suppe nochmals mixen. Suppe mit Frischhaltefolie zudecken und für ca. 6 Stunden kühl stellen.
3. Für die Garnitur 4 Ölz Butter Toast Scheiben mit Ei bestreichen, je 1 Käsescheibe in die Mitte legen, übrige Toastscheiben darauflegen. Ränder zusammen-drücken. In einer Pfanne 1 Finger hoch Schmalz erhitzen. Toasts darin bei mittlerer Hitze goldbraun backen. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Toasts diagonal halbieren und anrichten. Übrige Käsescheiben halbieren, auf die Toasts legen, pfeffern, mit Olivenöl beträufeln und mit Vogerlsalat garnieren. Milch erwärmen und aufschäumen. Suppe mit Milchschaum und Blüten garniert servieren.