

## Geeiste Gazpacho mit Parmesanlollie

### Zutaten (für 4 Personen)

#### Für die Gazpacho:

8 St. Toast Scheiben  
1 Knoblauchzehe  
5 EL Pflanzenöl  
1 Salatgurke  
1 Zwiebel  
3 kleine, bunte Paprika  
400 g Dosentomaten  
1 EL Essig  
Salz, Pfeffer  
1 Msp Cayennepfeffer

#### Für die Parmesanlollies:

8 EL geriebene Parmesanrinde  
4 kleine Schaschlikspieße aus Holz

### Zubereitung

Für die Gazpacho die Gurke waschen und die Zwiebeln schälen. Ebenso die Paprikaschoten waschen, halbieren und entkernen. Jeweils 1/3 von Gurke, Zwiebel und Paprika in feine Würfel schneiden und kalt stellen. Das restliche Gemüse grob würfeln und mit dem Toast, den Dosentomaten und dem Öl fein pürieren. Die Gazpacho mit dem Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Nach Bedarf mit Cayennepfeffer die gewünschte Schärfe zufügen. Dann mindestens 60 Minuten kalt stellen.

Für die Parmesanlollies einen Spieß auf Backpapier in die Mikrowelle legen. Die geriebene Parmesanrinde auf das eine Ende des Spießes in Kreisform streuen. Dann in der Mikrowelle für 30 Sekunden backen. Den Vorgang sooft wiederholen bis der Parmesan leicht Farbe angenommen hat. Die kalte Gazpacho mit den feinen Gemüswürfeln in Gläser füllen und den Lollie anlegen. Ein paar Olivenöltropfen darauf träufeln und servieren.