



UNSER TIPP:

Erfrischend an heißen Sommertagen,
dazu frisches Sauerteigbrot.

S

OBAZDA G.G.A. Bayerischer Obazda Gazpacho



ZUTATEN:

250 g Obazda
50 ml Helles (Bayerisches Bier g.g.A.)
500 ml Buttermilch
½ Salatgurke, geschält
2 EL Essig
50 g Sauerrahm
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Obazda etwa eine halbe Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Bier glattrühren. Die restlichen Zutaten im Mixer gut aufmixen. Mit dem Schneebesen den angerührten Obazda einrühren und abschmecken. Kühl servieren.

ALS EINLAGE:

Fein gewürfelte Paprika, Silberzwiebel, frischer Majoran und geröstete Brezenscheibchen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann.
Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck