GAUMENFREUDE •GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE

Salmorejo Cordobés

… die erfrischende Gemüsesuppe – perfekt für den Sommer

Rezept für 4 Portionen

Zutaten:

Salmorejo

1 Stk	Semmel
125 ml	Olivenöl
1 ½ EL	Sherry Essig
4 Stk	mittelgroße Tomaten
1 Stk	rote Paprika
2 Stk	Knoblauchzehen
	Zitronensaft
	Orangensaft
	Salz

Topping

	Rohschinken
	Ei
	Basilikum
	Olivenöl

Zubereitung:

Zuallererst die Semmel in Olivenöl und Essig mindestens 20 Minuten einweichen.

Paprika dritteln und mit der Haut nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei voller Power und Grillfunktion in den Ofen geben. Sobald der Paprika schwarze Blasen wirft (nach ca. 7 Minuten), aus dem Ofen nehmen und mit einem Küchentuch 15 Minuten abgedeckt rasten lassen. Danach lässt sich die Haut ganz leicht abziehen.

Tomaten in Stücke schneiden und Knoblauch pressen.

Alle Zutaten der Salmorejo in einem Mixer mixen, bis eine cremige Flüssigkeit entsteht. Nun die Suppe im Kühlschrank kalt stellen.

Zum Servieren die Suppe in Schüsseln anrichten und nach Belieben mit Schinken (am besten passt der spanische Ibérico Schinken), Ei, etc. garnieren und mit Olivenöl beträufeln. Dazu reicht man Weißbrot.

Buen Provecho! Guten Appetit!

Schwierigkeitsgrad:	leicht
Zeitaufwand:	30 min