

Salmorejo

Kühle Gemüsesuppe



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
- 700 g BIO SONNE Tomaten
- 250 g GOLDBLUME Toast (vom Vortag),
- 200 ml SURF Mineralwasser
- 4 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 2 EL VILLA GUSTO Tomatenmark
- 2 EL Essig
- ½ TL COOK! Oregano
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise COOK! Pfeffer, 1 Prise Salz
-
- 4 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 150 g Luftgetrockneter Schinken nach Wahl
- 2 EL BELLUCCINO Olivenöl
- BIO SONNE Kräuter nach Wahl

ZUBEREITUNG:

1. Das Brot vom Vortag in grobe Stücke zupfen und in Mineralwasser für einige Minuten einweichen.
2. In der Zwischenzeit die Tomaten und Knoblauchzehen putzen und grob hacken.
3. Außerdem die Eier für 5–6 Minuten hart kochen, abschrecken und schälen.
4. Dann Tomaten, Knoblauch, Toastbrot, Tomatenmark, Olivenöl, Essig und Oregano zusammen in den Mixer geben und fein pürieren.

5. Die entstandene kalte Suppe mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und auf Schalen verteilen.

6. Nun noch die Eier und den Schinken klein würfeln oder in Streifen schneiden und zusammen mit Olivenöl und frischen Kräutern über die Suppe geben und servieren.

