



BioGourmet

Zutaten für 4 Portionen

200 g blanchierte Mandeln
100 g altbackenes Weißbrot ohne Kruste
400 ml kaltes Wasser
2 Knoblauchzehen oder 2 EL Knoblauchcreme von BioGourmet
200 ml Koronias Olivenöl von BioGourmet und etwas mehr
2 EL Tomatenessig von Gölles
Einige Trauben

Ajoblanco

Ajoblanco ist ein mindestens ebenso erfrischender Verwandter des Gazpacho. Kalt serviert ist diese Suppe aus Mandeln, Brot, Knoblauch und Olivenöl eine cremige Offenbarung – so ist es nicht verwunderlich, dass sogar einige Festlichkeiten in Südspanien dieser Spezialität gewidmet sind.

Zubereitung

Das Brot für einige Minuten in etwas Wasser einweichen. Mandel und das ausgedrückte Brot mit einem Schuss Wasser in einen Mixer geben und zu einer feinen Paste verarbeiten. Olivenöl, Knoblauch, Essig und nach und nach mehr Wasser bis zur gewünschten Konsistenz hinzufügen. Mit Salz abschmecken und mindestens 2 Stunden kalt stellen. Alternativ mit Eiswürfeln servieren. Zuletzt die Trauben halbieren, auf der Suppe verteilen und mit Olivenöl beträufeln.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte