AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	**15 Min.**	**Sommer**	**Spanien**

KALTE MANDELSUPPE

Rezept: Frédéric Schulz. Simply Tapas. Dorling Kindersley 2020 - Fotos: CompactCook

KURZ VORGESTELLT

Es muss nicht immer Gazpacho sein. Die nahrhafte Sopa fria de almendras schmeckt dank deinen guten Zutaten. (+1 Std. kühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 Zehe	Knoblauch	8 EL	Olivenöl
240 g	Mandeln, blanchierte, gemahlene	12	Helle Weintrauben
80 g	Trockenes Weissbrot, gemahlen		Salz
2 EL	Sherryessig		Weisser Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Den Knoblauch schälen und hacken. Knoblauch, Mandeln, trockenes Weissbrot, Essig und Wasser in einen Mixer füllen und glatt pürieren.
2. Dann bei laufendem Motor das Öl langsam zugiessen. Die Suppe mit Salz und weissem Pfeffer abschmecken und mindestens 1 Std. kühlen.
3. Die Trauben waschen und abtropfen lassen. Die Suppe in eisgekühlten Schalen anrichten und vorsichtig jeweils 3 Trauben drauflegen. Mit etwas Olivenöl beträufeln, mit grob gemahlenem weissem Pfeffer garnieren und servieren.

TIPP: Benutze frischen Knoblauch und dein bestes Olivenöl. Es gibt Sherryessig zu kaufen: CompactCook empfiehlt Sherry und einen Weissweinessig zu mischen. Das Rezept gibt ein Minimum von Knoblauch und Sherryessig an.