

Ajo Blanco

... die Feine, mit dem besonderen Etwas



KALTE SUPPE



ZUBEREITUNGSZEIT

Vorbereitung: 10 Minuten
Kühlzeit: min. 4 Stunden



FÜR 6 PERSONEN

Zutaten

- 200 gr. geschälte Mandeln
- 1 gestrichener TL Salz
- 2 Knoblauchzehen
- 100 gr. feinst-gemahlene Semmelbrösel
- 70 gr. Olivenöl
- 20 gr. Weißweinessig
- 1 ltr. eiskaltes Wasser
- Eine Handvoll halbierte, weiße Trauben

Zubereitung

Die geschälten Mandeln mit Salz und Knoblauch im Blender so fein wie möglich mahlen. Die Semmelbrösel hinzugeben und noch einmal gut verrühren. Es sollte eine Art klumpiger Teig entstehen. Unter Rühren das Olivenöl langsam hinzugeben. Die Maschine ausschalten. Dann den Weißweinessig und das eiskalte Wasser auf den Teig geben und dann auf der höchstmöglichen Stufe ca. 1 min. „shaken“. Innerhalb ein paar Sekunden sollte die Flüssigkeit sich in ein strahlendes Weiß verwandeln. Die fertige Suppe in den Kühlschrank stellen und noch mehrere Stunden gut durch kühlen lassen.

Tipp

Ich mache die Suppe immer schon morgens für den Abend fertig und schlage sie vor dem Servieren nur noch einmal auf.

Am Abend gebe ich in jeden Teller ein paar halbierte, weiße Traube und gieße dann die Suppe auf.

¡Qué aproveche!

