

Spanisches Salmorejo

Zutaten (für 4-6 Personen):

- 1.5 kg Tomaten (geschält)
- 1 Baguette
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Essig
- 1 Prise Salz
- 1 Knoblauchzehe

Einlage:

- 2 Eier, hart gekocht
und klein geschnitten
- Spanischer Jambon Serrano



Simply Good Food

Zubereitung:

Tomaten schälen. (Ein X auf der unteren Seite durch die Schale schneiden und eine min. ins kochende Wasser geben. Danach 5 min. abkühlen lassen und einfach schälen. Tomaten und Brot in grobe Stücke schneiden. Alle Zutaten in einen grossen Mixer geben und pürieren. Im Kühlschrank für mindestens eine Stunde abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und mit den Einlagen geniessen.