



Gazpacho Salmorejo (Andalusien)

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.25** Minuten

Kochzeit ca. **1.10** Minuten

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Gazpacho Salmorejo (Andalusien)

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
100	gr	Toastbrot	Toastbrot in kaltem Wasser einweichen Tomaten ca. 10 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, darnach kalt abschrecken und die Haut abziehen.
330	gr	Tomaten	
1	Stk	Knoblauch-Zehen	Knoblauch schälen und das Brot aus dem Wasser nehmen und kräftig ausdrücken. Nun das Brot mit den Tomaten, dem Essig und dem Oel inkl. des Knoblauchs pürieren und salzen
1 1/2	EL	Weisswein-Essig	
1/2	dl	Olivenöl	
1	Pris	Salz	die Suppe für eine Stunde kalt stellen unterdessen die Eier kochen, schälen und hacken. Die Suppe mit Jamon und den Eiern garnieren und geniessen.
1	Stk	Eier	
35	gr	Jamon / Rohschinken	