

# Salmorejo

... die Gehaltvolle, die den Hunger stillt



KALTE SUPPE



ZUBEREITUNGSZEIT

Vorbereitung: 10 Minuten  
Kühlzeit: min. 4 Stunden



FÜR 6 PERSONEN

## Zutaten

- 1 kg. reife Roma-Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 20 gr. Essig (sehr lecker mit Tomatenessig von Gölles)
- 1 gestrichener TL Salz
- 200 gr. feinst-gemahlene Semmelbrösel
- 90 gr. Olivenöl (das Gute kaltgepresste)
- 4 hartgekochte Eier, sehr kleingehackt
- 100 gr Ibericoschinken in feine Streifen geschnitten

## Zubereitung

Die Tomaten mit dem Knoblauch, dem Salz und dem Essig im Blender fein pürieren. Die Semmelbrösel zugeben und gut vermischen. Unter Rühren das Olivenöl hinzugeben. Die Suppe sollte sehr dickflüssig sein und noch einige Stunden im Kühlschrank durchkühlen.

Als Vorspeise serviert man die Suppe mit etwas von den feingehackten Eiern. Obendrauf noch ein bisschen von dem in feine Streifen geschnittenen Schinken – fertig.

## Tipp

Für den kleinen Hunger zwischendurch eignet sich diese Suppe sehr gut – sie erfrischt und macht satt!

¡Qué aproveche!

