Rezept

Ajo Blanco mit Sherry

Ein Rezept von Ajo Blanco mit Sherry, am 28.04.2024

Zutaten

200 g	gehäutete Mandeln
200 ml	kalt gepresstes Olivenöl
	Salz
	Eiswürfel (Menge nach Belieben)
2-4	frische Knoblauchzehen
1 EL	Sherryessig
200 g	Weintrauben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 775 kcal

Zubereitung

1. Die Mandeln grob hacken, den Knoblauch schälen und ebenfalls grob hacken. Beides zusammen mit dem Olivenöl in einen Standmixer geben und möglichst fein pürieren.

2. Sherryessig und wenig Salz in den Mixer geben, 100 ml eiskaltes Wasser unterrühren. Alles glatt pürieren, die Suppe etwa 3 Std. gut durchkühlen.

3. Die Weintrauben waschen, halbieren und von den Kernen befreien.

4. Anrichten: Vier Suppenschalen einige Minuten ins Tiefkühlfach stellen und anfrosten, dann die Suppe einfüllen. Mit den Weintrauben garnieren. Die Schalen in mit Eiswürfel befüllte tiefe Teller stellen.