

Rezept

# Knoblauch-Mandel-Suppe

Ein Rezept von Knoblauch-Mandel-Suppe, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> miga (altbackene Weißbrotkrume)	<b>150 g</b> Mandeln
<b>5</b> Knoblauchzehen	Salz
<b>6 EL</b> bestes Olivenöl	<b>2 EL</b> Sherryessig
<b>100 g</b> weiße Weintrauben (am besten Muskatellertrauben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

## Zubereitung

1. Die miga in eine Schüssel bröseln, mit 150 ml Wasser befeuchten und etwa 30 Min. einweichen.
2. Inzwischen die Mandeln 1 Min. in kochendem Wasser ziehen lassen, abgießen und häuten. Die Mandeln auf einem Küchentuch ausbreiten, auskühlen und trocknen lassen.
3. Die Knoblauchzehen schälen und grob hacken. Die Mandeln ebenfalls grob hacken. Knoblauch und Mandeln in einen großen Mörser (oder Mixer) füllen und mit  $\frac{1}{4}$  TL Salz in etwa 8 Min. (im Mixer 3 Min.) fein zerstampfen bzw. pürieren.
4. Die eingeweichte miga zur Knoblauch-Mandel-Mischung geben und alles in weiteren 5-10 Min. (im Mixer 2 Min.) zu einer feinen Paste verarbeiten.
5. Nach und nach esslöffelweise das Olivenöl hinzufügen und unterarbeiten, bis die Masse eine cremige Konsistenz bekommt. Den Sherryessig unterrühren und noch 1 Min. weiterstampfen bzw. -mischen.
6. Die Masse in eine Suppenterrine (oder Schüssel) füllen und mit dem Schneebesen nach und nach etwa  $\frac{1}{2}$  l eiskaltes Wasser unterrühren. Die Suppe mit Salz abschmecken und zugedeckt 2-3 Std. in den Kühlschrank stellen.
7. Vor dem Servieren die Weintrauben waschen, halbieren und eventuell entkernen. Den ajo blanco nach Belieben mit je 1-2 Eiswürfeln in Schalen verteilen und mit den Weintrauben anrichten.