

Rezept

Mandelsuppe mit Oliven und Safran

Ein Rezept von Mandelsuppe mit Oliven und Safran, am 19.04.2024

Zutaten

6	Knoblauchzehen	50 g	grüne Oliven ohne Stein
1 Bund	Petersilie	4 EL	Olivenöl
200 g	fein geriebene Mandeln	1 l	Fleisch- oder Hühnerbrühe
1 Döschen	Safranfäden (0,1 g)		Salz
	Pfeffer	2 TL	edelsüßes Paprikapulver
2 Scheiben	altbackenes Weißbrot		

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken oder durchpressen. Die Oliven ebenfalls sehr fein schneiden. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein schneiden. Einen Teil zum Bestreuen beiseite legen.
2. Gut die Hälfte des Olivenöls im Topf erhitzen. Knoblauch, Oliven und Petersilie darin andünsten. Mandeln dazugeben und mitbraten, bis sie fein duften. Mit der Brühe aufgießen.
3. Safran mit den Fingern zerreiben und in wenig warmem Wasser anrühren. Zur Suppe geben. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und offen bei schwacher Hitze ca. 10 Min. sanft kochen lassen.
4. Inzwischen das Brot entrinden, in kleine Würfel schneiden und im übrigen Öl knusprig rösten. Mit der übrigen Petersilie unter die Suppe mischen, abschmecken und servieren.