



Salmorejo - 4 Personen, 1/4 Stunde

1

Alle Zutaten im Mixer pürieren. Dabei das Olivenöl nach und nach zugeben. Evtl. mit Zucker abschmecken.

2

Mit gewürfeltem, gekochtem Ei und spanischem Schinken garnieren.

Am besten gekühlt servieren.

ZUTATEN

- 900 g reife weiche Tomaten
- 100 g grüne Spitzpaprika
- 2 Knoblauchzehen
- 100 - 200 g Knödelbrot
- 30 g Weißweinessig
- 1 TL Salz
- 150 g Olivenöl
- Pfeffer
- 2 rohe Eier
- Zum Garnieren:
- 2 gekochte Eier
- Spanischer Schinken

