



Salmorejo Cordobés - Kalte Tomatensuppe aus Andalusien

Der Salmorejo ist dem Gazpacho ganz ähnlich. Im Gegensatz dazu wird die Suppe nach dem Rezept aus Córdoba ohne Gurke und mit einem deutlich höheren Brotanteil zubereitet, was sie dickflüssiger und nahrhafter macht. Gewürzt wird sie, nebst Salz, Pfeffer und Paprika, mit Olivenöl, Knoblauch und einer guten Dosis Rotweinessig. Nimmt man statt Rotweinessig einen guten Sherry-Essig, so schmeckt die Suppe besonders gediegen. Natürlich lässt sich der Sherry-Essig auch durch einen guten Balsamico ersetzen. Oft wird Salmorejo mit einer Einlage serviert: Zum Beispiel mit Serano-Schinken, mit in Knoblauch gerösteten Brotwürfeln oder mit gehacktem Ei.

Zutaten (2-3 Vorspeisen)

8-10	Datteltomaten ca. 300g
100g	Brot vom Vortag
2-3	Knoblauchzehen
1,5dl	Olivenöl
5cl	dunkler Balsamico
1dl	Wasser
1/2Tl	Pul biber oder Paprika
1/2Tl	brauner Zucker
	Salz und Pfeffer
1	hartgekochtes Ei

Zubereitung

Tomaten und Brot grob würfeln, Knoblauch in kleine Stücke schneiden und zusammen in ein Mixglas geben. Olivenöl und Balsamico dazugießen. Pul biber und Zucker zugeben. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen.

Wasser zugeben, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz hat, sie sollte nicht mehr breiig, aber doch zähflüssig sein. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer

abschmecken.

Suppe für ca. 2 Stunden (oder länger, je nach Menge) in den Kühlschrank stellen. Der Salmorejo schmeckt kühl, aber nicht eiskalt am besten.

Suppe anrichten und mit gehacktem Ei bestreuen.





