



Salmorejo mit Serrano und Ei

dazu Crostini mit Olivencreme



ca. 30min



3-4 Personen

Salmorejo ist der köstliche Beweis dafür, dass Suppen nicht immer heiß serviert werden müssen. Die spanische Suppe wird aus frischen Tomaten und gebackenem Brot püriert, fein gewürzt und kommt mit dekadentem Serranoschinken auf deinen Teller. Noch nahrhafter wird sie mit einem Topping aus gekochtem Ei und knoblauchwürzigen Oliven. Erfrischend anders!

Was du von uns bekommst

- 2 Bio-Eier ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Baguettebrötchen ²
- 10 Tomaten
- 10g Basilikum
- 2 Pck. grüne Oliven
- 2 Pck. Serranoschinken

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 558kcal, Fett 34.5g, Kohlenhydrate 42.7g, Eiweiß 20.8g



1. Brötchen rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und **eine Hälfte** fein würfeln. Die **Brötchen** in Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 6-8Min. im Ofen goldbraun rösten. Anschließend abkühlen lassen.



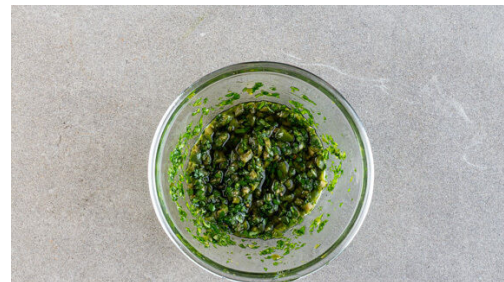
4. Tomaten pürieren

Die **½ der Brötchenscheiben** in Stücke zupfen und mit dem **Knoblauch**, 4EL Olivenöl, 4EL Essig und ½TL Salz zu den **Tomaten** geben. Mit einem Stabmixer möglichst glatt pürieren, dabei nach Bedarf 75-150ml Wasser hinzufügen, die **Suppe** aber nicht zu dünnflüssig werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Eier kochen

Die **Eier** vorsichtig in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. hart kochen. Die **Eier** gründlich kalt abschrecken, dann schälen und grob hacken.



5. Topping vorbereiten

Das **Basilikum samt Stängeln** fein schneiden. Die **Oliven** fein hacken. Das **Basilikum** mit den **Oliven**, der **gewürfelten Knoblauchhälfte**, 2EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen.



3. Tomaten schneiden

Die **Tomaten** vierteln, entkernen und in ein hohes Püriergefäß geben.



6. Schinken zerzupfen

Den **Schinken** in mundgerechte Stücke zerzupfen. Die **Salmorejo** auf tiefe Schalen oder Teller verteilen, mit dem **Schinken** und den **Eiern** belegen. Die **übrigen Brötchenscheiben** mit etwas **Basilikum-Oliven-Topping** bestreichen. Die **Salmorejo** mit dem übrigen **Topping** garnieren und mit den **Crostini** servieren.