Kalte Mandelsuppe

Auch einfache Gerichte wie die kalte Mandelsuppe können ein kulinarischer Genuss sein. Das Rezept stammt aus Andalusien.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Gesamtzeit: 40 min

Foto: cyclonebill

Zutaten

250 g	Mandeln (ganze)
200 ml	Olivenöl
3 Stk.	Knoblauchzehe
2 TL	Balsamicoessig
2 EL	Sherry
2 TL	Salz
1 Prise	Pfeffer
350 ml	Wasser
8 Stk.	Eiswürfel
1 Handvoll	Weintrauben (nach Belieben)
1 Stk.	Apfel

Zubereitung

1. Für die kalte Mandelsuppe zuerst Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Mandeln darin 2-3 Minuten köcheln lassen. Abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und in Eiswasser geben.

2. Die Mandeln abseihen und schälen. Knoblauch schälen. Mandeln mit Olivenöl, Knoblauch, Sherry, Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren, dabei das Wasser dazugeben.

3. Ist die Konsistenz der Suppe zu dickflüssig, noch etwas Wasser hinzufügen, aber nicht zu

flüssig werden lassen! Trauben waschen und halbieren. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden.

4. Eiswürfel auf Teller verteilen und die Suppe darüber gießen. Mit Trauben und Apfelspalten garnieren und sofort servieren.

Tipp

Die kalte Mandelsuppe nach Belieben mit gerösteten Weißbrotwürfeln bestreuen.