

# KALTE TOMATENSUPPE AUS CÓRDOBA (SALMOREJO CORDOBÉS)



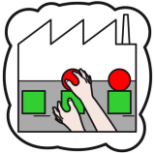
ZUTATEN:

TOMATEN	BROTKRÜMEL	WASSER	OLIVENÖL	KNOBLAUCH	ESSIG	SALZ



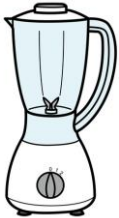

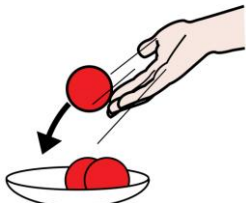
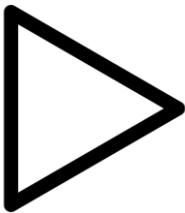


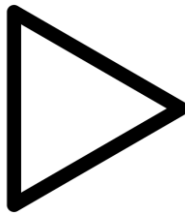
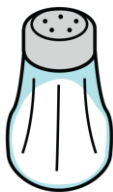


KÜCHENAUSSTATTUNG:

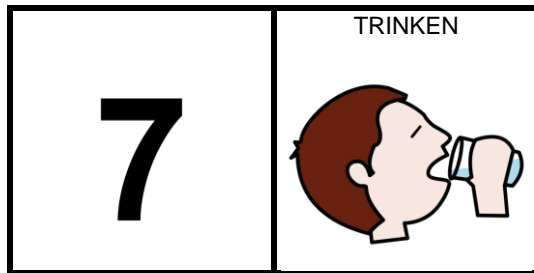
MESSER	SCHNEIDBRETT	MIXGERÄT	KARAFFE	GLÄSERN	LÖFFELN



# ZUBEREITUNG:

1	WASCHEN SIE 	DIE 	TOMATEN 			
2	SCHÄLEN 	UND 	SCHNEIDEN SIE 	DIE 	TOMATEN 	
3	TUN SIE 	DIE 	TOMATEN 	DEN 	KNOBLAUCH 	DEN 
	BROTKRÜMEL 	UND 	DIE 	OLIVENÖL 	IN 	DER 

		<p>MIXGERÄT</p> 					
<p>4</p>	<p>EINSCHALTEN</p> 						
<p>5</p>	<p>TUN SIE</p> 	<p>DIE</p> 	<p>ESSIG</p> 	<p>UND</p> 	<p>DAS</p> 	<p>SALZ</p> 	
<p>6</p>	<p>GLÄSERN</p> 	<p>BEFÜLLEN</p> 					



### **BEMERKUNGEN:**

Wenn es zu dick ist, können Sie Wasser hinzufügen und erneut schlagen.

Die Tomaten sind umso reifer, je besser.

Es kann mit Serrano-Schinken-Chips dekoriert werden.

### **ZUTATEN: (für 4-6 Personen)**

Der Krümel eines Brotlaibs. (Wenn es hartes Brot ist, vorher mit Wasser zu erweichen)

3 große reife Tomaten

2 geschälte Knoblauchzehen

1 Glas natives Olivenöl

Essig

Wasser

Salz