

## AJOBLANCO (KALTE KNOBLAUCH-MANDEL-SUPPE)

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 20 Minuten*

*Für 4 Personen*

100 g Weissbrot, Rinde entfernt (ergibt ca. 60 g)  
1 dl Milch

150 g geschälte, gemahlene Mandeln  
1-3 Knoblauchzehen  
5 dl kaltes Wasser  
1 EL Sherry- oder Weissweinessig  
 $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$  TL Salz  
Pfeffer  
2-3 EL Rapsöl



### ZUBEREITUNG

- 1 Brot in die Milch legen, einige Minuten ziehen lassen.
- 2 Brot, Mandeln, Knoblauch und Wasser im Mixbecher der Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab mixen. Nach Belieben durch ein mittelfeines bis feines Sieb in einen Messbecher streichen. Mit kaltem Wasser auf 7 dl ergänzen.
- 3 Essig, Salz und Pfeffer beifügen. Nochmals aufmixen und abschmecken.
- 4 Suppe in Tassen oder tiefen Tellern anrichten. Öl dazugeben und leicht verrühren, so dass sich ein Muster bildet.

