

## Knoblauch-Mandel-Suppe mit Trauben



### Zubereitungszeit

30 Minuten

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 500 kcal

Eiweiss: 15 g

Fett: 38 g

Kohlenhydrate: 24 g

### Zutaten für 4 Portionen

4 Scheiben	Toastbrot, ca. 100 g
150 g	geschälte Mandeln
2.5 dl	Milch
2.5 dl	Wasser
4	Knoblauchzehen
1 TL	Salz
7 EL	Olivenöl
3 EL	Essig, z. B. Sherryessig
	Pfeffer aus der Mühle
150 g	kernlose weisse Trauben

### Zubereitung

1. Brot in Stücke brechen. In einer Bratpfanne mit den Mandeln ohne Fett rösten, bis die Mandeln und das Brot eine bräunliche Farbe haben. Milch, Wasser, Knoblauch und Salz mit dem gerösteten Brot und den Mandeln pürieren. Öl und Essig dazugießen und mit Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Wasser dazugeben. Suppe ca. 15 Minuten kühl stellen. Trauben halbieren und mit der Suppe anrichten. Dazu passen Grissini.