Kalte Mandelsuppe mit Knoblauch

Für sehr warme Tage….

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:
75 g Weißbrot, ohne Kruste
5 EL Milch
125 g blanchierte Mandeln
3 Knoblauchzehen, gehackt
1 EL Sherryessig, o.ä.
4 EL natives Olivenöl extra, zzgl. etwas zum Servieren
Salz und Pfeffer
mildes, süßes Paprikapulver zum Bestäuben

Zubereitung:
Das Brot in Stücke brechen, mit der Milch in eine Schüssel geben und 10 Min. einweichen

Die Mandeln in den Multizerkleinerer mit dem Flügelmesser geben und bei mittlerer Geschwindigkeit fein mahlen. Brot samt Milch, Knoblauch und Essig zugeben, und zu einer glatten Paste verarbeiten. 400 ml Wasser zugeben und nochmals aufmixen, bis eine milchige Konsistenz entsteht.

Nach und nach das Öl eingießen und untermischen. Salzen, Pfeffern und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Die Suppe in kleine Gläser eingießen und mit etwas Öl beträufeln. Mit ein wenig Paprikapulver bestreut servieren.