



Unser Bestes für Ihre Familie

Kalte spanische Mandelsuppe (Ajoblanco) TM 31

8 Portionen

Suppe

600 g	Mandeln, geschält
1 Scheibe	Toastbrot
1	Knoblauchzehe, klein
1000 g	Vollmilch
20 g	Olivenöl, extra virgin
1 EL	Sherryessig
15 g	Meersalz
1	Frühlingszwiebel, in feinen Ringen

Granité

1 Blatt	Gelatine
250 g	Brombeeren, gefroren
50 g	Wasser
50 g	Zucker

Suppe

- Mandeln, Toastbrot und Knoblauch in den Mixtopf geben und **2 Min./Stufe 5** zerkleinern.
- Milch zugeben und **2 Min./Stufe 10** pürieren.
- Thermomix auf **Stufe 3,5** stellen, Olivenöl, Sherryessig und Salz durch die Deckelöffnung zugeben, umfüllen, zwei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen und kühlen.

Granité

- Gelatine nach Packungsanweisung einweichen.
- Brombeeren, Wasser und Zucker in den Mixtopf geben, **1 Min./Stufe 5** zerkleinern und **2 Min./50°/Stufe 1** erhitzen.
- Ausgedrückte Gelatine zugeben und **1 1/2 Min./50°/Stufe 3** weiter erhitzen.



Thermomix



Unser Bestes für Ihre Familie

- Masse durch ein feines Sieb passieren, in ein flaches Gefäß geben und 4 Stunden fest gefrieren lassen.
- Kalte Suppe in tiefe Teller geben, mit einem kleinen Löffel etwas Granité in der Mitte plazieren und mit Frühlingszwiebelringen garnieren.

Bemerkung:

Cristiano Rienzner empfiehlt dieses Gericht als Vorspeise und Auftakt für eine Grillparty oder ein leichtes Sommermenü.

Tipp:

Mandeln lassen sich leicht schälen, wenn sie zuvor im Mixtopf mit Wasser bedeckt

4 Min./Varoma/  **/Stufe 1** erhitzt werden.

