Spanische Knoblauchsuppe (Sopa de ajo)



Zutaten

4

- 1,5 l Rindfleischbrühe
- 1 dl Olivenöl
- 200 g Weißbrot
- 100 g Bresc Andalusisches Knoblauchpüree
- 50 g Seanoschinken
- 50 g Chorizo
- 10 g Gegrilltes Paprikapüree
- 4 Eier
- 4 Zweige Blattsellerie
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Den Schinken in Streifen und die Chorizo in Würfel schneiden. Das Brot in grobe Stücke schneiden. Die Hälfte des Öls in die Pfanne geben und das Brot rundum braun braten. Schinken und Chorizo in dem restlichen Öl braten. Knoblauchpüree zugeben und mit erhitzen. Das Paprikapüree und die Rinderbrühe hinzufügen und 10 Minuten bei geringer Hitze kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Ofen auf Grillstand aufheizen. Vier Suppentassen mit der Suppe füllen und über jeder ein Ei aufschlagen. Die Tassen unter den Grill stellen Grill, bis das Eiweiß fest geworden ist. Mit den Croutons und dem Blattsellerie garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gegrilltes Paprikapüree 450g



Bresc Spanischer Knoblauch aus Andalusien 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000