



# Salmorejo



## Unser Tipp

Schnelle Vorspeise für ein Sommerfest.  
Ideal für heisse Tage.

## Zutaten für 4 Personen

- › 1 kg Tomaten
- › 200 g altes, hartes Brot
- › 3 Knoblauchzehen
- › 4 EL Weissweinessig
- › 125 ml Olivenöl
- › 4 Eier, hart gekocht
- › 100 g Serrano Schinken
- › Salz

## Zubereitung (15 Minuten)

Tomaten in grobe Stücke schneiden und Strunk entfernen. Knoblauchzehen pressen. Hartes Brot mit einer Raffel zu Paniermehl reiben. Tomaten, Knoblauch, Brot, Olivenöl, Weissweinessig in hohes Gefäss geben und pürieren. Hart gekochte Eier und Serrano-Schinken klein schneiden. Suppe in Gläser füllen und mit Eier und Schinken garnieren.