

Porra di Naranja – Kalte Orangensuppe

Zutaten

2 Bio-Orangen
250 g altbackenes Weißbrot
1 kleine Zehe Knoblauch
Sherry-Essig
50 ml gutes Olivenöl
2 Eier, hartgekocht
Salz
Schwarze Oliven, als Garnitur

Zubereitung

Das Brot mind. 1 Stunde, besser über Nacht mit heißem Wasser einweichen. Abgießen und ausdrücken.

Die Schale der Orangen abreiben, dann den Saft auspressen. Mit dem Brot, dem Knoblauch, etwas Sherry-Essig, dem Olivenöl, einem der beiden Eier sowie 400 ml kaltem Wasser glatt pürieren.

Mit Salz abschmecken. Falls nötig, die Konsistenz mit etwas Wasser anpassen, sodass eine cremige Suppe entsteht.

Durch ein feines Sieb streichen und mind. Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Das zweite Ei grob reiben. Die Suppe in kleine Schälchen portionieren und mit dem geriebenen Ei, einer Olive sowie einem Schuss Olivenöl garniert servieren.

Anleitung auf unserem YouTube-Kanal:

