INTERNATIONALE REZEPTE UND GESCHICHTEN #10

aus dem Märkischen Viertel

Noelia aus Spanien

Hallo, ich heiße Noelia, ich komme aus Andalusien in Spanien. Ich lebe seit vier Jahren in Berlin und arbeite im Charité Krankenhaus als Service- und Pflegekraft. Salmorejo ist ein typisches andalusisches Gericht, es kommt aus Córdoba, wird aber in ganz Andalusien gekocht. Das Rezept ist von meiner Mutter. Es ist sehr lecker und eignet sich besonders als Vorspeise.

BENN im Märkischen Viertel wird gefördert durch

Bundesministerium des Innern, für Bau und Heimat

Investitionspakt Soziale Integration im Quartier

BENN

be Berlin

SALMOREJO
aus Spanien

ZUTATEN

- ca. 1kg Tomaten, so rot und aromatisch wie möglich
- 1 Knoblauchzehe
- 1 mittelgroße, geschälte Gurke
- 1 Glas Olivenöl
- 1 grüne Paprika
- ca. 4 Scheiben weißes Brot
- Salz
- Pfeffer
- Einige Scheiben Serrano-Schinken
- 2 hart gekochte Eier

ZUBEREITUNG

1. Die Tomaten schälen. Dazu mit einem Messer kreuzförmig anritzen und in siedendem Wasser kurz kochen. In kaltes Wasser legen und die Haut entfernen.
2. Tomaten, Knoblauch und 1/2 Paprika mit Öl und Brot pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die restliche Paprika sowie Eier und Schinken klein schneiden und zum Servieren auf die Suppe sprenkeln.

BENN
Berlin Entwickelt Neue Nachbarschaften