



Sid bringt die Erfrischung auf den Tisch

# Es muss nicht immer Gazpacho sein...

Der Juli ist erbarmungslos – die Sonne brennt vom Himmel und selbst im Schatten ist es drückend heiß. Da gibt es kaum etwas Besseres als ein Gericht, das erfrischt und nicht belastet. Gazpacho, die kalte Gurken-Tomatensuppe, ist da der Klassiker. Promikoch Sid Shanti hat da aber auch eine Idee...

**E**s erstaunt mich immer wieder, dass es nicht mehr bekannte erfrischende Suppen gibt – gerade hier im heißen Sommer des Südens. Gazpacho ist toll – aber irgendwann auch langweilig.

Aber es gibt sie doch, die Alternativen. Eine Suppe, die meine Kunden immer wieder begeistert, stelle ich Ihnen in diesem Rezept vor: Die kalte Erbsensuppe.

Sie ist kalt und köstlich, das lebendige Grün sieht fantastisch aus – und der krosse Schinken gibt sowohl der Farbkomposition als auch dem Geschmack einen zusätzlichen „Kick“.



Ihr

*sup*

**IbizaHEUTE**

[www.ibiza-heute.de](http://www.ibiza-heute.de)

**Das Buch:**

„Glorious Ibiza Food (& Music)“ erscheint zurzeit nur kombiniert in englischer und spanischer Sprache. Sie bekommen es direkt in der Redaktion von IbizaHEUTE und per E-Mail unter [office@ibiza-heute.de](mailto:office@ibiza-heute.de). Außerdem ist es in vielen Buchläden

und Geschäften auf Ibiza erhältlich. Und auch unter [www.sidshanti.com](http://www.sidshanti.com) – dort sogar vom Autor handsigniert! ISBN: 978-84-616-4372-1 Preis: 34,50 Euro Kontakt: [info@sidshanti.com](mailto:info@sidshanti.com)



# Kalte Erbsensuppe mit krossem Pata Negra



## ZUTATEN + VORBEREITUNG Für 6 Personen

600 g gefrorene Erbsen – *auftauen lassen*  
500 ml Gemüsebrühe  
300 g weiße Zwiebeln – *schälen und grob hacken*  
6 dünne Scheiben vom Pata Negra Schinken  
(*edler luftgetrockneter Schweineschinken*)  
3 Knoblauchzehen – *schälen und hacken*  
1 Selleriestange – *hacken*  
1 EL Olivenöl Extra Virgen  
Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG:

- Geben Sie die Zwiebeln, den Knoblauch und den Sellerie mit dem Olivenöl in einen Topf und braten sie alles bei niedriger Hitze etwa 5 Minuten an, beziehungsweise bis alles goldbraun ist.
- Geben Sie dann die Gemüsebrühe dazu, bringen Sie alles zum Kochen und kochen es für 5 Minuten.
- Die Erbsen hinzugeben, wieder aufkochen und für weitere 2 Minuten kochen lassen.
- Nehmen Sie den Topf vom Herd und pürieren sie die Suppe mit einem Pürierstab, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Im Kühlschrank abkühlen lassen.
- Den Pata Negra Schinken auf Backpapier verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad kross backen – normalerweise dauert das nur 2 bis 3 Minuten. Danach mit etwas Küchenpapier das überschüssige Fett abtupfen.
- Servieren, wie auf dem Foto gezeigt.

*Ich wünsche Ihnen guten Appetit  
und einen erfrischten Tag!*



**KE BOLÀ CUBA**  
Restaurante y Folclore Cubano

*Ibizas einziges  
kubanisches  
Restaurant öffnet  
seinen Garten-Grill.  
Jeden Abend mit  
Live-Musik!*

**Tel.: 971 317 301**  
**reservas@kebolacuba.com**

**Ctra. de Ibiza a Santa Eulària, km 3,7**

**www.kebolacuba.com**

**f facebook.com/kebolacuba**



**P Eigener Parkplatz**