

## 14) Sopa de ajo

Argentinien – Spanien

Das Besondere an den Ländern ist das gute Wetter, das frische Gemüse und Obst während des ganzen Jahres.

Wir verbinden mit der Suppe Berge, Gesundheit für den Winter, den Strand und unsere Freunde.

### Zutaten:

- 1 Knoblauchknolle
- altes getrocknetes Brot
- gutes Olivenöl
- 4 Tomaten
- Weißwein
- Paprikapulver
- 2 Paprika
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Den Knoblauch zuerst bei schwacher Hitze mit Olivenöl anbraten. Dann das Brot im gleichen Topf ein paar Minuten anbraten. Die anderen Zutaten langsam dazugeben und mit Geduld und Liebe rühren.