

## Crème de blettes



## Mangoldsuppe

Pour 6 personnes

1 kg de blettes (uniquement les feuilles vertes)  
1 bouquet de basilic  
2 gousses d'ail  
2 échalotes  
1 l de bouillon de volaille  
crème fraîche  
huile d'olive  
sel, poivre  
6 radis  
cresson

**Laver et égoutter** les blettes.  
Les **hacher** grossièrement.  
**Émincer** les échalotes et piler l'ail.  
Dans une marmite, faire revenir l'échalote et l'ail dans de l'huile d'olive.  
**Ajouter** les blettes, les feuilles de basilic et laisser cuire une dizaine de minutes en remuant.  
**Couvrir** du bouillon et laisser sur le feu une vingtaine de minutes.  
Mixer au **blender** et **vérifier l'assaisonnement** avec du sel et du poivre.  
**Verser** dans des bols et ajouter une cuillère de crème fraîche épaisse.  
**Garnir** avec des rondelles de radis et du cresson.

Für 6 Personen

1 kg Mangold (nur die grünen Teile der Blätter)  
1 Bund Basilikum  
2 Knoblauchzehe  
2 Schalotte  
1 l Geflügelbrühe  
Crème fraiche  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
6 Radieschen  
Kresse

Mangold **waschen und abtropfen lassen**.  
Grob **hacken**.  
Schalotten **kleinschneiden**, Knoblauch zerdrücken.  
In einem Kochtopf Schalotte und Knoblauch im Olivenöl anbraten.  
Mangold und Basilikum **hinzufügen** und etwa 10 Min. unter Rühren weiter kochen lassen.  
Mit der Geflügelbrühe **bedecken** und etwa 20 Min. auf dem Feuer lassen.  
Mit dem **Pürierstab** mixen und mit Salz und Pfeffer **abschmecken**.  
In Suppentassen **gießen** und mit einem Löffel die Creme fraiche zugeben.  
Mit Radieschenscheiben und Kresse **garnieren**.



### Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)

### Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)

