



Velouté de tomates

Tomatensuppe

Pour 4 personnes

20 g de beurre
 20 g de farine
 1 oignon
 1 gousse d'ail
 2 c. à s. d'huile d'olives
 500 g de tomates pelées
 50 g de feuilles de basilic
 1 trait de vinaigre de xérès
 4 c. à s. de crème liquide

Pour 4 personnes

20 g Butter
 20 g Mehl
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Olivenöl
 500 g Tomaten, gepellt
 50 g Basilikumblätter
 1 Spritzer Sherryessig
 4 EL flüssige Sahne

Chauffez le beurre avec la farine, cuisez ce roux pendant 1 min en remuant.
 Laissez refroidir.

Dans une autre casserole, faites fondre l'oignon et la gousse d'ail hachés avec l'huile d'olive.

Ajoutez les **tomates entières** et quelques feuilles de basilic et 1 trait de vinaigre de xérès, laissez mijoter 20 min. Mixez et versez sur le **roux préparé** puis réchauffez sur feu doux sans cesser de remuer.

Servez bien chaud dans des assiettes, décorez d'un tourbillon de crème liquide et d'un **tige de basilic**.

Erhitzen Sie die Butter mit dem Mehl, kochen Sie diese Mehlschwitze unter ständigem Rühren 1 Min. Lassen Sie sie kalt werden. **In einem anderen Topf** die gehackte Zwiebel und Knoblauchzehe in dem Olivenöl glasig werden lassen. Fügen Sie die **ganzen Tomaten** sowie einige Basilikumblätter hinzu sowie einen Spritzer Sherryessig, 20 Min. köcheln lassen. Mit dem Mixstab pürieren und in **die vorbereitete Mehlschwitze** gießen, dann und wieder erhitzen und weiterrühren.

Servieren Sie die Suppe heiß in Tellern, dekoriert mit einer Wolke Sahne und einem **Zweig Basilikum**



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)

