

Grüne Heferbeeren-Suppe

Für die entsprechende Menge eine Boux zubereiten.
Mit Brühe auffüllen;
Fein pürierter Spinat dazu und aufkochen lassen.
Ganze, grüne Heferbeeren dazugeben
und mit Knoblauch, Salz, Fondor abschmecken.
Zum Schluß noch einen Schuß süße Sahne
dazugeben.

Englische Orangen - Karottensuppe

Karotten - in Salzwasser kochen

Schale von 10 Orangen - in Zülieme geschitten,
in Büttel ausdünsten und
im Orangensaft garen

Die Karotten mit dem Süß pürieren. Beides
zusammengeben und aufkochen lassen.

1 Schuß Sahne dazu und mit Fondor und Salz
abschmecken.

Tomatenpüreesuppe

Zwiebelbrunoise in Olivenöl anschwitzen und mit
Tomatensaft ablöschen. Dazu kommt Oregano, Basilikum,
Zitronenpfeffer, Salz, Zucker, 1-2 Blätter Lorbeer,
gehackte Petersilie und etwas Knoblauch.

Aufkochen lassen, etwas Tomatenmark und
Fondor dazugeben und gut durchrühren.

Den restlichen Tomatensaft und pürierte Tomaten
dazugeben und ca. 10 min. kochen lassen.

Abschmecken und mit Cröstini garnieren.

Cröstini: dünne Baguettescheibe mit Olivenpüree