

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)

