



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Fagiolini al Tonno

Tomatensuppe

Involtini e Risotto alla Milanese

Pesche Ripiene

Zutaten:

Zubereitung:

Tomatensuppe

| | | | |
|----------|----------------|---------|---|
| 800 g | Tomaten | reif | Die Tomaten kurz ins kochende Wasser tauchen, dann die Haut abziehen. |
| 100 g | Zwiebeln | | Die Zwiebeln schälen und würfeln. In dem Öl glasig braten. Den Topf vom Herd nehmen. Wasser und die Tomaten dazugeben und mit dem Schneidestab des Handmixers pürieren. |
| 2 EL | Olivenöl | | |
| 1 dl | Wasser | | |
| 2 EL | Rotwein | | Den Rotwein, den Gemüsebouillonwürfel, die Butter und alle Kräuter hinzufügen, ebenso die geschälte durchgepresste Knoblauchzehe. |
| 1 Würfel | Gemüsebouillon | | |
| 1 EL | Butter | | |
| 1 TL | Rosmarin | gehackt | |
| 1 EL | Thymian | gehackt | |
| 1 EL | Basilikum | gehackt | |
| 1 Stk | Knoblauchzehe | | |
| 0.25 TL | Salz | | Die Suppe erwärmen aber nicht kochen! Mit Pfeffer Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Das Gurkenstück waschen und in Streifen schneiden. Die Suppe in die Teller füllen, die Gurkenstreifen darüber verteilen und einige Tropfen Olivenöl begeben. |
| | Pfeffer | | |
| 100 g | Salatgurke | | |
| | Olivenöl | | |