

Gemüsecreme



Saucenbeilage zu Hauptgang für 6-8 Personen

Einkaufsliste

- 250 g Zucchini
- 150 g Auberginen
- 400 g Pelati aus Büchse
oder frisch im Sommer
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Thymian
- 4 EL Olivenöl
- 1 dl Noilly Prat
- 1 dl Fleischbouillon
- 100 g Crème fraîche
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereiten Gemüsecreme

- Alles Gemüse rüsten und in Würfel von ca. 2x2 cm schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch schälen und grob hacken.
- Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.
- In einer mittleren Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen.
- Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
- Das Gemüse ohne Tomaten ebenfalls kurz mitdünsten.
- 1 EL Thymianblättchen dazugeben.
- Ablöschen mit 1 dl Noilly Prat und 1 dl kräftige Bouillon dazugeben.
- Die frischen Fleischtomaten oder die Pelati-Büchse dazugeben.
- Das Gemüse zugedeckt ca. 30 Minuten sehr weich kochen.
- Am Schluss 100 g Crème fraîche dazu geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.