

Provenzalische - Tomaten Suppe

2 Zwiebeln

1 Stange Porree

100 gr. durchwachsenen Speck

Speck

2 Eßl. Öl

Zwiebel Würfeln.

Porree waschen in

feine Ringe schneiden

den Speck Würfeln

alle Zutaten an

dünsten

3/8 l Fleischbrühe hinzufügen ca. 15 Min.

kochen

1 Dose geschälte Tomaten, zerkleinern.

mit kochen

2 Eßl. Tomatenmark hinzufügen, gut

durchrühren.

Salz, Pfeffer, Oregano, würzen 2-3 Min.

kochen lassen

1 Eßl. Creme fraiche am Ende der Garzeit

zufügen, durchrühren.

Bananen im Johannisbeersahne 6 Pers

3 Bananen

2 Essl. Zitronensaft

$\frac{1}{8}$ l Sahne

50 gr. Johannisbeergelee

Farberubulade

Die Bananen schölen, der Länge nach halbieren, mit Zitronensaft bestreuen und auf 6 Dessertteller legen. Die Sahne steif schlagen, mit Johannisbeegelee mischen und auf die Bananen spritzen. Das Ganze kurz kühl stellen und vor dem Auftragen mit Farberubulade bestreuen.