

Montag

Soupe a l'aile «Bonne Femme«, Rhabarberpie

1000g Rhabarber	waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden
2cm Ingwer	schälen und fein reiben
1 Zitrone	Schale abreiben
1 Portion Mürbteig	Mürbteigrezept aus Archiv über die Suchleiste Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Auflaufform mit
wenig Butter	einstreichen und die geschnittenen Rhabarberstücke hineinlegen. Die abgeriebene Zitronenschale und den fein geriebenen Ingwer und
6 EL Zucker	mit den Rhabarberstücken vermischen. Aus einem Drittel des Mürbteiges eine Rolle formen und rund um den Rand der Auflaufform legen und andrücken. Aus dem Rest des Teiges ein Rondell in der Größe der Form auswellen und über die Form legen und die Ränder an dem Teigrand fest drücken. In die Mitte des Teigdeckels mit einem Messer einen kleinen Einschnitt machen, damit der entstehende Dampf entweichen kann. Mit
1 Eigelb	bestreichen und für 45 Minuten in den heißen Backofen schieben. Wer es mag kann dazu noch zusätzlich eine Vanillesauce reichen, Rezept ebenfalls aus Archiv über die Suchleiste.
2 Stangen Lauch	Inzwischen für die Suppe waschen und in feinste Ringchen schneiden
3 Knoblauchzehen	klein hacken
250g Tomaten	überbrühen, schälen und in kleine Stücke schneiden
2 Kartoffeln	schälen und in feine Scheiben schneiden. In einem Topf
1 EL Butter	zerlassen und darin zuerst den Lauch anschwitzen, dann die Tomaten und dann die Kartoffeln und den Knoblauch dazu geben. Mit
½ TL Safranpulver	würzen und mit
1L Gemüsebrühe	ablöschen, den Topf zudecken und für eine halbe Stunde bei guter Hitze kochen lassen.
4 Brotscheiben	in Würfel schneiden und in einer Pfanne in braun anrösten. Die Suppe mit
wenig Butter	und
Salz	abschmecken und zusammen mit den gerösteten Brotwürfeln servieren.
Pfeffer	