

Sauce Rouille

Für zwei Personen

1 Kartoffel	1 Safranfaden	
2 EL Gemüsefond	1 Knoblauchzehe	200 g Crème-fraîche
2 EL mildes Olivenöl	mildes Chilisalz	
Für die Deko:	2 Scheiben Baguette	2 EL Olivenöl

Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Kartoffel schälen, würfeln und gar kochen. Gemüsefond erhitzen und Safran einige Minuten darin ziehen lassen.

Knoblauch abziehen und fein hacken.

Kartoffel zerdrücken und unter die Crème fraîche rühren bis eine homogene Masse entsteht. Safranfond, Knoblauch und Olivenöl unter die Kartoffel-Masse heben und die Rouille mit Chilisalz würzen.

Theresia Edskes am 05. Juni 2019