

Maria Ludolfs

58. Tomatenbrei.

Man zerschneidet die reifen Tomaten in Viertel, entfernt die Kerne und dämpft die Tomaten mit Butter, zwei geriebenen Zwiebeln, einem Scheibchen Schinken und ½ Tasse Brühe eine halbe Stunde langsam weich. Dann streicht man sie durch ein Sieb, fügt dem Brei das nötige Salz und etwas Pfeffer bei, füllt ihn in eine Glasschale und belegt den Rand mit verlorenen Eiern.

(59 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap352.html>