

## TOMATEN-ESTRAGON-SCHAUM



### ZUTATEN

1  
| 

- 1 große Zwiebel
- 10 g Bresc gehackter Knoblauch
- 100 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 1 Dose geschälte Tomaten à 400 g
- 2 dl Schlagsahne
- ¼ Bund Estragon
- Olivenöl
- Pfeffer und Salz nach Geschmack

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackter  
Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter  
Knoblauch 450g



Bresc  
Sonnengetrocknetes  
Tomatenpüree 450g

### ZUBEREITUNG

Die Zwiebel schneiden. Die Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, ohne sie zu bräunen, und den Knoblauch, Strattu di Pomodoro hinzufügen. Das Ganze erhitzen und dann die geschälten Tomaten hinzufügen. Schmoren Sie sie, bis sie gar sind. Den Estragon fein hacken. Die Schlagsahne zur Sauce geben, aufkochen und dann den Estragon dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce im Thermoblender zu einer glatten Masse pürieren. Durch ein feines Sieb reiben, die Siphonflasche zu  $\frac{3}{4}$  füllen und 1 oder 2 Patronen aufsetzen.