

Brigitte

**LEDER-TRENCH
BIS JERSEYKLEID**

**Die große
Bestellmode**

FLOWER-COLOURS

**Die neuen
Trend-
Make-ups**

DOSSIER

**HÖRT UNS
DOCH MAL ZU!**

Männer über
ihre Gefühle

**Ich will
zunehmen**

Drei Frauen und
ein besonderes
Problem

SHANGHAI

STADT DER SINGLES

AUF UNSEREM COVER
Peggy Zenkner, 31,
PR-Volontärin aus
Düsseldorf

Kochen *für*
**Spätsommer-
Abende**

*Magische Momente,
gute Freunde,
köstliches Essen...*

Lauter gute Tipps

Sie suchen nach neuen Ideen oder brauchen einen Rat? Unsere BRIGITTE-Expertinnen helfen Ihnen gern weiter

FRAGEN AN BRIGITTE

Was kann ich aus meinen Tomaten machen?

BRIGITTE-Leserin Frauke P. aus Husum fragt: Ich habe in diesem Jahr sehr viele schöne Tomaten im Garten, die ich gern auf Vorrat verarbeiten möchte. Können Sie mir einen guten Tipp geben?

Antwort aus dem BRIGITTE-Koch-Ressort: Wie wäre es, wenn Sie daraus einfach einen klaren Tomatenfond machen, den Sie als aromatische Basis für Suppen und Soßen verwenden können – der lässt sich auch gut einfrieren.

Das brauchen Sie (für etwa 800 ml): 1,5 kg vollreife Tomaten, 1 Knoblauchzehe, 2 Stiele Basilikum, 1 TL Meersalz, 1 TL Zucker, 1 EL Weißwein-Essig.

So geht's:

- Die Tomaten heiß abspülen, in grobe Stücke schneiden und dabei den Stielansatz entfernen. Die Tomaten fein pürieren.
- Den Knoblauch abziehen und dann in Scheiben schneiden. Basilikum abspülen und die Blättchen von den Stielen zupfen.
- Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Salz, Pfeffer, Zucker und Essig in einem großen Topf bei mittlerer Hitze ca 10 Minuten köcheln lassen.



Aus Tomaten wird ein klarer Fond für Suppen und Soßen

- Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen und über eine Schale stellen. Die gekochten Tomaten darin abgießen und den klaren Fond etwa 1 Stunde abtropfen lassen.
- Extra-Tipp:** Der aufgefangene Tomatenfond schmeckt mit Salz, Pfeffer und etwas Gin gewürzt als feine Tomaten-Consommé.

Wo finde ich faire Mode?

BRIGITTE-Leserin Sandra M. aus Köln fragt per E-Mail: Ich ziehe mich gern modisch an, aber ich möchte auch auf Nachhaltigkeit und faire Herstellung achten. Können Sie mir ein paar Adressen für schöne Öko-Mode nennen?

Antwort aus dem BRIGITTE-Mode-Ressort: Supermodisches und zugleich Tragbares gibt's z. B. auf www.maygreen.de: Der Store führt Labels wie Black Noir, Filippa K. oder Portocolonia, außerdem Accessoires von Lumi und Caro E. Junge sportliche Mode finden Sie auf www.zimtstern.com (in Zürich und München hat dieses Label auch Brand-Stores), und auf www.unique-nature.com wird eine große Auswahl verschiedener Labels angeboten – auch Yoga-Mode etwa von Mandala. Noch mehr gute Tipps zum Thema nachhaltige und faire Mode finden Sie natürlich auch bei BRIGITTE im Internet unter www.brigitte.de/oeko-mode

Mode wie diesen Lambswool-Pullover von Camilla Norrback gibt's z. B. auf www.maygreen.de



RÄTSEL

Auflösung der KLEINEN BRIGITTE von Seite 174:
Vorsicht, Taschendiebel!

Die Gewinnerinnen des Preisrätsels in Heft 16/2011 (je ein 5-Sterne-Los der „Aktion Mensch“):
Britta Ackerhans, Teltow; Kristin Kästel, Ebersberg;
Lydia Kotowicz, Solingen; Angelika Leit-Weder, Passau;
Rita Lück, Hammersbach; Kerstin Michel, Dresden;
Sabine Morello, Reutlingen; Liane Schebsdat, Berlin;
Annett Schmidt, Bonn; Petra Schöllmann, Grünwald;
Verena Triesehan, Leipzig; Nina Weyel, Edertal.

Alle eingesendeten Namen und Adressen werden vertraulich behandelt und nach der Auslosung vernichtet.

BRIGITTE.DE



EXKLUSIVE SPECIALS

Sie haben ein Diät-Heft verpasst, suchen nach Tipps zum Selbermachen oder nach leckeren BRIGITTE-Rezepten aus einer älteren Ausgabe? Im Premium-Bereich unter www.brigitte.de/premium bieten wir diese und viele andere exklusive Specials zum Herunterladen an – für Abonentinnen kostenlos.

UND SO ERREICHEN SIE UNS: BRIGITTE-LESERSERVICE, BRIEFFACH 22, 20444 HAMBURG, TEL. 040/37 03-25 30 (MO, DI, DO, FR 10-12 UHR + 13-14.30 UHR), FAX 040/37 03-56 34, E-MAIL: INFOLINE@BRIGITTE.DE