



Gemüsesauce

von Julia Kälin

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

Ausrüstung: Pürierstab

100 g Rüebli	
1.3 Stück Zucchetti	
160 g Kartoffeln mehligkochend	Gemüse schneiden in kleine Würfel
30 g Zwiebel	
* 2 g Knoblauchzehen	Zwiebeln & Knoblauch klein schneiden und andünsten
0.83 g Tomatensauce Napoli	
233 g Crème fraîche	Zwiebeln, Knoblauch, Creme Frèche und Tomatensauce vermischen und pürieren. Während dessen wird das geschnittene Gemüse aus Schritt 1 in der Pfanne angebraten Tomatensaucegemisch und angebratenes Gemüse in einen Topf geben und auf dem Herd kochen lassen bis es gut ist

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g