

Kartoffelstock, Bratensauce; Erbsen und Karotten

von Claudia Rieder

Mengen für 10 Personen

10 Portion Stocki	Stocki von Ivan Herzig. In kochendes Wasser geben und umrühren. Butter und Muskat nach belieben.
24 g Bratensauce	Vegi Hackbällchen tiefgekühlt etwa 8min. anbraten und warmstellen. Bratensauce (Braune Sauce Vegan vom Migros) anrühren.
600 g Rüebli	In Stäbchen geschnitten.
400 g Erbsen	tiefgeforen