Kräuterrahmsauce Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

Sauce für Pasta

Quelle: Swissmilk-Rezept:
https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/KO2022_SBLV_27/spaghetti-mit-kraeuterrahmsauce/
Gewürze: Salz, Oregano, Pfeffer, Thymian

250 g Zwiebel	hacken
5.0 Stück Knoblauchzehen	hacken
50 g Butter	Zwiebeln und Knoblauch damit andämpfen
80 g Tomatenmark	dazugeben
25 g Mehl	dazugeben
2.5 dl Wasser	dazugeben
7.5 dl Rahm	
30 g Bouillion	
20 g Basilikum	gehackt
1.0 Bund Peterli	gehackt
20 g Rosmarin	gehackt
20 g Schnittlauch	gehackt