



## Stocki mit Erbsen und Karotten OSC

von Küche Outdoor & Sport

Camps

Mengen für 22 Personen

- Stocki gemäss Anleitung aufkochen. Würzen + aufpeppen: Salz, Pfeffer, Paprika oder Kräutersalz zugeben

Verfeinern:

Am Schluss 1 EL Crème fraîche und/oder Butter unterrühren – wird schön cremig. Frische Kräuter darüberstreuen.

- Erbsen und Karotten in eigener Flüssigkeit erhitzen.

Kleingeschnittene Zwiebeln in Butter anschwitzen. Abgetropfte Erbsen und Karotten begeben und vorsichtig etwas Butter unterziehen.

|                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| 28.6 Portion Stocki       | gemäss Anleitung kochen |
| 1.54 kg Erbsli und Rüebli |                         |
| 2.2 Stück Zwiebeln        | kleine Zwiebel          |
| 44 g Butter               |                         |
| 22 g Schnittlauch         |                         |
| 44 g Crème fraîche        |                         |