

Gemüsepfanne

Personen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten: Gemüse gerüstet 800 g
Weisswein 1 dl
Bouillon 1 dl
GUMA Le Saucier 2 dl
Salz, Pfeffer, Streuwürze

Zubereitung: Gemüse (Blumenkohl, Zucchini, Karotten, Sellerie, Lauch, Fenchel usw.) in grosse Stücke schneiden und andämpfen. Weiteres Gemüse dazugeben (Tomaten, Zucchini, Broccoli...). Mit Salz, Pfeffer und Streuwürze würzen. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen. GUMA Le Saucier dazugeben und fertig weichkochen.

Tipp: GUMA Le Saucier kann auch durch die GUMA UHT Saucen-Crème ersetzt werden.

Ihre Notizen:

Fragen: GUMA Halbfabrikate AG
Grabenstrasse 2
Tel 055 619 20 30
Fax 055 619 20 39
8865 Bilten

info@guma.ch , www.guma.ch