

Gemüsebolognese

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

abschmecken

5 dl Gemüsebouillon

unter Rühren dazu giessen

Salz, Pfeffer, Paprika
Oregano

würzen, zugedeckt 5-10 Min. weich kochen

2 dl Rahm
120 g Tomatenpüree (7-8 EL)

zugeben, aufkochen

2 EL Olivenöl

erwärmen

Gemüsebolognese passt gut zu Teigwaren, Kartoffelstock, Bratlingen oder Reisgerichten.

Variante

Andere Saisongemüse verwenden

Geeignet für: vegetarisch

Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung