

Gemüsebolognese

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

abschmecken

2 EL Olivenöl

erwärmen

100 g Sellerie, fein gewürfelt
200 g Rüebli, fein gewürfelt
200 g Zucchini, fein gewürfelt
100 g Lauch, fein gewürfelt
100 g Zwiebel, fein geschnitten

zugeben, andämpfen

4 EL Mehl

darüber streuen

5 dl Gemüsebouillon

unter Rühren dazu giessen

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

Variante

Andere Saisongemüse verwenden

Geeignet für: vegetarisch

Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung