

# Bio Rahmkarotten

  
Zur Artikelliste \*

Gern gegessen in:



Kitas



Schulen



Universitäten



Betriebs-  
kantinen



Senioren-  
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM00714

Zutaten für 10 Personen:

	<i>Zutat</i>	<i>Art.-Nr.</i>	<i>Menge</i>
Bio	Karotten	718082	1.200 g
	Phase Prof Butter	747561	20 g
	Mehl Typ 405	1458	20 g
	H-Schlagsahne	336611	100 ml
Bio	H-Milch 3,8%	701099	100 ml
	Salz	70157	8 g
Bio	Pfeffer	586772	2 g

Zubereitung:

1. Gemüse im Konvektomaten unter Dampf bissfest garen.
2. Bechamel aus Margarine, Mehl, Milch und Sahne herstellen.
3. Margarine schmelzen mit Mehl vermischen, weiter braten, jedoch nicht braun werden lassen.
4. Mit Milch und Sahne aufgießen. Mit Pfeffer, Salz und Brühpulver abschmecken.
5. Bechamel über das gegarte Gemüse geben und verteilen.
6. Ggf. erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

\* Nur national verfügbare Artikel.