

Bio Zweierlei Karotteneintopf

Gern gegessen in:



Kitas



Schulen



Universitäten





Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM00242

Zutaten für 10 Personen

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Pflanzenöl	690935	30 ml
	Bio Zwiebelwürfel	496605	100 g
	Bio Kartoffeln Wfl.	671367	350 g
	Bio Karotten Wfl.	496452	350 g
	Bio Möhren Violette	977845	350 g
	Trinkwasser		3.000 ml
	Bio Gemüsebouillon	148696	60 g
	Schlagsahne	336611	300 ml
	Ingwer	402101	20 g
	Salz	70157	5 g
	Bio Pfeffer	586772	2 g
	Bio Zucker	586054	10 g
	Petersilie fein	22484	30 g

Zubereitung:

1. In einem großen Topf die Karotten anschwitzen.
2. Die Kartoffeln hinzufügen und mit Wasser oder Gemüsebrühe auffüllen.
3. Etwas Sahne hinzugeben und bei mäßiger Hitze köcheln lassen.
4. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

* Nur national verfügbare Artikel.