

VESTESSEN



MISCHGEMÜSE

ZUTATEN:

300g Erbsen & Möhren (TK), je 4 EL Weizenmehl und Rapsöl, je 1 EL Gemüsebrühe* und Petersilie, 300ml Wasser



1) Mehl und Rapsöl in einen Topf geben



2) Mit einem Schneebesen verrühren



3) Wasser dazugießen und verrühren



4) Gemüsebrühe und Petersilie einrühren



5) Erbsen & Möhren zufügen und erhitzen

TIPP:

Das Mischgemüse schmeckt super zu Kartoffeln und Bratwurst!
Das Rezept findet ihr auf VESTESSEN.jimdo.com

* Ich verwende Naturata Classic-Gemüsebrühe, da dies eins der wenigen palmölfreien Produkte auf dem Markt ist! Eine Übersicht gibt es auf palmoelfrei.jimdo.com