Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Zaubersoße

Ein Rezept von Zaubersoße, am 20.04.2024

Zutaten

250 g	Wurzelgemüse (z.B. Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel)
	300-400 ml Gemüsebrühe
	Salz
1 TL	Rapsöl
3 EL	Tomatenmark
150 g	Crème fraîche
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Das Gemüse waschen, schälen und grob zerteilen. Im Blitzhacker oder mit der Küchenmaschine fein raspeln.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin kräftig anbraten. Das Tomatenmark zugeben und schmoren, dann mit der Brühe ablöschen.

3. Soße einmal aufkochen. Crème fraîche zugeben, alles pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Passt gut zu Kurzgebratenem.