

Rezept

Zaubersoße

Ein Rezept von Zaubersoße, am 19.04.2024

Zutaten

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