

Gemüse-Creme

Gemüse-Reste	getrock. Suppen-Gemüse	Pflanzen-Öl
Schmand	Butter	Zitronen-Saft
Ahorn-Sirup	gemahlene Vanille-Schote	Salz, Pfeffer

Die Gemüse-Reste (z. B. Strunk vom Blumenkohl oder Brokkoli) würfeln und mit dem getrockneten Suppen-Gemüse in einer entsprechenden Menge Wasser ca. 10 Minuten kochen.

Sodann abgießen und in etwas Pflanzenöl anbraten. Schmand, Butter hinzufügen und pürieren bis eine cremige Masse entstanden ist.

Die anderen Zutaten hinzufügen, unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Creme eignet sich sehr gut als Alternative für Soße.

Das benutzte Wasser liefert eine Gemüsee-Brühe; evt. etwas einkochen.

NN am 24. Januar 2023