Gemüsesauce



Nach einem Rezept von lagerkochbuch

Für 25 Personen

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2.5 | cl | Olivenöl |  |
| 7 |  | Knoblauchzehen | Knoblauch & Petersilie fein schneiden, zu Öl geben |
| 2.5 | Bund | Petersilie |  |
| 1.25 | kg | Zucchetti |  |
| 1.25 | kg | Rüebli | Zucchetti & Rüebli vorbereiten, in feine Streifen schneiden oder hobeln, beifügen |
| 125 | g | Peperoncini | Waschen, halbieren, entkernen, in feine Streifen schneiden, zugeben, unter Rühren dämpfen |
| 1.5 | l | Halbrahm | Ablöschen |
| 3 | TL | Salz oder Gemüsebouillon |  |
|  | wenig | Pfeffer, Paprika | Würzen |
| 5 | cl | Zitronensaft |  |
| 375 | g | Reibkäse | Alles mischen und servieren |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Varianten: | | * Laktosefrei: Rahm durch laktosefreies Produkt ersetzen * Vegan: Sojarahm verwenden, veganen Käse verwenden | |