



Gemüseragout

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Gemüse (je nach Saison)
- 1 Zwiebel
- 2 Kartoffeln
- Bouillon evtl. Salz

Zubereitung

Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel andämpfen und dann Gemüse dazugeben, mit Bouillon ablöschen, ev. salzen und 20 min weichkochen. Restwasser ablösen und mit wenig Rahm verfeinern

E Guete!