

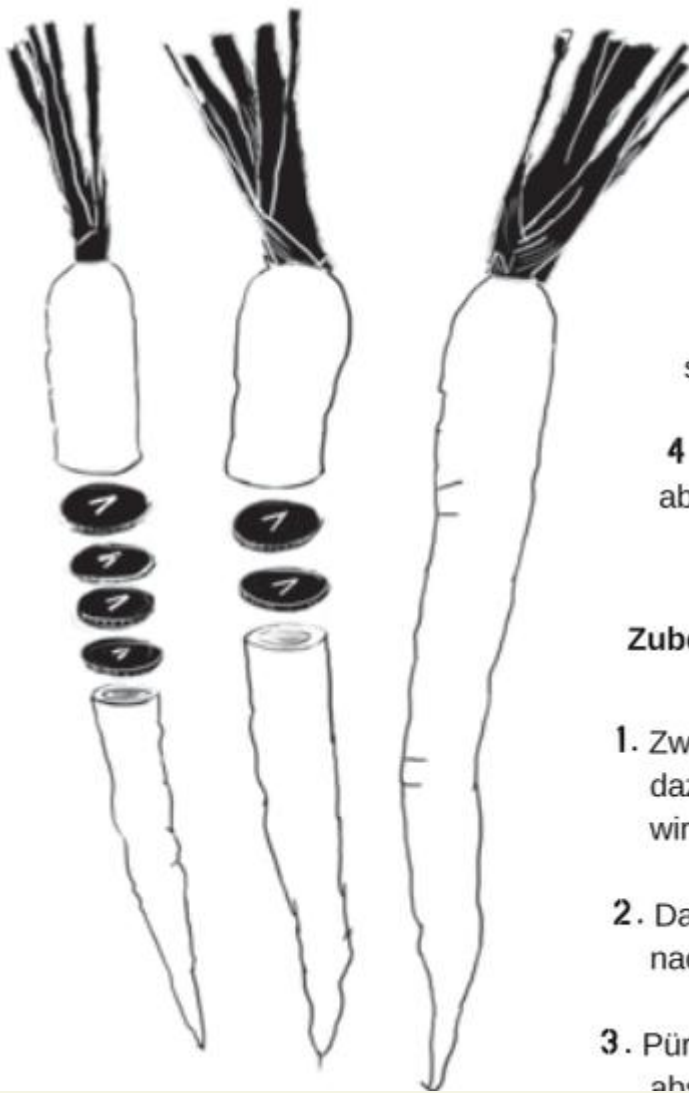
# GEMÜSE - SENF

## Ausrüstung und Zutaten für 50 Leute

- • Brenner und Pfanne
- • Pürierstab
- • 4 kg gemischtes Gemüse (z.B. Karotte, Paprika, Zucchini)
- • 1 kg Zwiebeln
- • 100 g Senf
- • 50 ml Essig
- • 50 g Salz, 20 g Pfeffer

## Zubereitung

1. 1. Kichererbsen mit der Gabel grob zerstampfen.
2. 2. Sushi-Algenblätter über der Schüssel zerkrümeln.
3. 3. Zwiebeln und Stangensellerie sehr klein schneiden, auch die Blätter. Z
4. 4. Sojanäse dazu, alles mischen und mit Salz abschmecken. Durchziehen lassen.



## Zubereitung

1. 1. Zwiebeln glasig braten. Restliches Gemüse dazu geben und weiterbraten, bis es weich wird.
2. 2. Dann in der Pfanne mit Essig ablöschen und nach einer Minute vom Feuer nehmen.
3. 3. Pürieren und mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Version #1

Erstellt: 2026-05-07 17:47:30 UTC von sasha

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-07 17:47:43 UTC von sasha