

# Ricotta-Spinat-Sauce

**Perfekt für Pasta, Gemüse und Fisch**

Zaubern Sie im Handumdrehen eine köstliche Ricotta-Spinat-Sauce zum Beispiel zu Pasta, Gratins und Gemüse.

## ZUBEREITUNG

200 g Pulver mit Schneebesen in einen Liter kaltes, warmes oder kochendes Wasser einrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Unter öfterem Umrühren halb zugedeckt 5 Minuten langsam kochen lassen.

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:** keine

**Allergene:** Gluten, Milch, Soja



FÜLLMENGE

**2,5 kg = 14 Liter**

MISCHVERHÄLTNIS

**200 g : 1 Liter**



✓ ohne Palmöl

✓ ohne Zusatzstoffe

✓ vegetarisch

**ART.-NR.** 1332

**ALLROUND  
TALENT**

Passend dazu:  
**Pasta Romana**  
und unsere  
**Nockerl!**