

Sonnenblumenkern- Bolognese

Herzhaft und voll im Geschmack

Diese Bolognese bringt frischen Wind in die Küche: Mit Sonnenblumenkernen anstelle von Fleisch bietet sie eine gelingsichere Alternative. Ein Klassiker mit neuem Geschmack, der perfekt zu Moussaka, Lasagne, Pizza, Penne oder Aufläufen passt.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 200g Pulver in einen Liter kaltes Wasser ein und bringen Sie es langsam zum Kochen. Anschließend etwa 5 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren.



FÜLLMENGE

6,5 kg

MISCHVERHÄLTNIS

200 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegan

ART.-NR. 49

**FLEISCHLOS
GLÜCKLICH!**

