

Sojaragout Stroganoff

Stroganoff: Cremig-rahmige, vegane Sauce

Stroganoff als vegane Variante. Die cremige, rahmige Sauce mit dem typischen Geschmack von Stroganoff passt perfekt zu Nudeln, Reis, Spätzle und Kartoffeln.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 240 g der Trockenmischung in einen Liter kaltes Wasser ein und bringen Sie es zum Kochen. Anschließend etwa 30 Minuten köcheln lassen. Fertig!

Unser Tipp: Champignons, Senf und Gewürzgurken passen sehr gut dazu!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten, Soja, Senf



FÜLLMENGE

6 kg = 25 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

240 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ vegan

ART.-NR. 63

**VEGANE
KÜCHE**

