

# GEMÜSESAUCE MIT STANGENSELLERIE

---

## Zutaten für 4 Personen

1 Liter Selleriefond\*  
5 dl Vollrahm  
Peperoni und Tomaten konzentriert  
(zusammen einkochen)  
Himalaya Salz und Pfeffer

## Zubereitung

\*Für den Selleriefond 1,5 Liter Wasser mit Stangenselleriestücken, Nelken, vegetabiler Bouillonpaste und Zitronensaft ca. 30 Min. leicht kochen, passieren.

Den Fond mit dem Rahm auf ca. die Hälfte einkochen, bis er bindet. Mit dem Tomaten/Peperonikonzentrat würzen, abschmecken.

Zu Süßwasserfisch, Pasta und Gemüse.

## Garnitur

gehackte Sellerieblätter.