

**SICCA vegetarische Gerichte machen schon beim Zubereiten
Lust auf Essen und mehr!**



Rezeptvorschläge für:

SICCA Garten-Gemüse-Bratling

Artikel-Nr. 8363

1 kg für 1 Liter kaltes Wasser

rein vegetarisch

deklarationsfrei – glutenfrei – lactosefrei – ohne Hefeextrakt

Garten-Gemüse-Bratling in kaltem Wasser anrühren und 15 Minuten quellen lassen. Ausformen und in wenig Fett von beiden Seiten goldgelb knusprig anbraten. Fertig!

SICCA Produkte sind nach der Garzeit essfertig!

Bei Zufügung von frischen Komponenten wird das Gericht noch vollwertiger.

Man benötigt dazu:

Broccoli

Blumenkohl

Karotten

Zucchini insgesamt 1,5 kg Gemüse

500 ml Sahne

SICCA Gemüsebouillon

SICCA Rühreipulver

SICCA Tomatensauce

Zubereitung:

Gemüse klein schneiden, dünsten und mit SICCA Gemüsebouillon würzen.

Die zubereitete Bratling-Masse auf ein leicht gefettetes GN-Blech oder eine Backform verteilen und andrücken. Das gedünstete Gemüse auf der Bratling-Masse verteilen.

250 g SICCA Rühreipulver mit 500 ml Sahne anrühren und auf das Gemüse gleichmäßig verteilen.

Backofen auf 160 – 180° anheizen und 40 Minuten backen.

Beilage: Vollkornreis mit SICCA Tomatensauce

Fertig ist ein vollwertiger und wohlschmeckender Auflauf.

Ein Schmaus für Klein und Groß!

Guten Appetit!

SICCA-NAHRUNGSMITTEL GmbH Paul-Ehrlich-Str. 11 63225 Langen
Telefon 06103-61065-Telefax 06103-62010-Internet: www.sicca.de - e-mail: service@sicca.de