

GEMÜSESTRUDEL VEGAN MIT KARFIOL

Zutaten:

- CATERLINE-Gemüsestrudel VEGAN
- PHASE Combi Phase
flüssige Pflanzenölzubereitung
- Karfiol
- Brösel
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung und Anrichtung:

CATERLINE Gemüsestrudel VEGAN nach Anleitung zubereiten.

1. Karfiol-Röschen von den Stängeln trennen und nur die Karfiol-Stängel mit Milch und PHASE Combi Phase kochen, pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. 2/3 von den Karfiol-Röschen in Wasser weich kochen und in Butterbrösel wälzen.
2. Den fertigen Gemüsestrudel mit den pürierten Karfiol-Stängeln und den gebröselten Karfiol-Röschen auf einem Teller anrichten und mit den restlichen rohen, fein gehobelten Karfiol-Röschen garnieren und servieren.



 **Unilever
Food
Solutions**

