

Vegischnitzel und Nudeln, Bohnen von Luzi Aregger

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Petersilie, Salz, Paprika, Pfeffer

| |
|----------------------------|
| 1.2 kg vegi Schnitzel |
| 1.0 kg Frische Champignons |
| 200 g Zwiebel |
| 75 g Mehl |
| 3.75 dl Bouillon (flüssig) |
| 3.75 dl Halbrahm |
| 1.2 kg Nudeln |
| 1.2 kg Bohnen |

In der Pfanne Pilze und Schalotte andünsten. Mehl beifügen, mischen. Mit Bouillon und Rahm ablöschen, aufkochen. Würzen und bei kleiner Hitze zur gewünschten Konsistenz einkochen.