



THOMY

# GEMÜSLICHES FONDUE CHINOISE

## ZUTATEN

L Gemüsebouillon

Zweige Petersilie

Zitronenthymian

frische Lorbeerblätter

g Zuckerschoten

g Brokkoli

g Minimaïs

Bund Frühlingszwiebeln

g Shiitake-Pilze

Scheibe Tofu

kleiner Butternusskürbis

g THOMY Pfeffer Fondue Sauce

## ANWEISUNG

Schritt 1 Gemüsefond aufkochen. Petersilie, Thymian und Lorbeerblatt zugeben. Bouillon in einen Fonduetopf füllen und ziehen lassen.

Schritt 2 Brokkoli, Frühlingszwiebeln und Zuckerschote putzen. Stiele von den Shiitake-Pilzen abschneiden. Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt 3 Tofu in daumengrosse Stücke schneiden. Mit dem Sparschäler dünne Streifen von der Zucchini schälen und die Tofustücke darin einwickeln.

Schritt 4 Pilze und Gemüse in der Brühe garen und in die THOMY Fondue-Saucen tunken.