

GEMÜSLICHES FONDUE CHINOISE

INGRÉDIENTS

- L de bouillon de légumes
- brins de persil
- branches de thym citron
- de laurier fraîches
- g Zuckerschoten
- g brocoli
- g de mini maïs
- bouquet oignons de printemps
- g champignons shiitake
- tranche tofu
- petite courge butternut
- g Sauce fondue au poivre THOMY

INSTRUCTIONS

Étape 1	Gemüsefond aufkochen. Petersilie, Thymian und Lorbeerblatt zugeben. Bouillon in einen Fonduetopf füllen und ziehen lassen.
Étape 2	Brokkoli, Frühlingszwiebeln und Zuckerschote putzen. Stiele von den Shiitake-Pilzen abschneiden. Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden.
Étape 3	Tofu in daumengrosse Stücke schneiden. Mit dem Sparschäler dünne Streifen von der Zucchini schälen und die Tofustücke darin einwickeln.
Étape 4	Pilze und Gemüse in der Brühe garen und in die THOMY Fondue-Saucen tunken.