

# Dips + Saucen

## Helle Grundsauce

### Zutaten für 4 Personen:

4 EL Pflanzencreme  
3 EL Mehl  
400 ml Gemüsebrühe  
250 ml Sahne  
1 Prise Zucker  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Pflanzencreme in einem Topf erhitzen, das Mehl zugeben und unter Rühren anschwitzen.

Die Gemüsebrühe in kleinen Mengen angießen und glatt rühren. Die restliche Brühe zugeben und aufkochen, danach die Sahne zugießen und ca. 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer sowie etwas Zucker würzen.

### Tipp:

Dazu eignen sich auch frische Kräuter, Käse oder Meerrettich.



Club Frohnleiten  
Verein zur Förderung der  
Heimatverbundenheit  
[www.clubfrohnleiten.org](http://www.clubfrohnleiten.org)

A - 8130 Frohnleiten

