

**SICCA vegetarische Gerichte machen schon beim Zubereiten
Lust auf Essen und mehr!**



Rezeptvorschläge für:

SICCA Erbseneintopf

Artikel-Nr. 9010

200 g für 1 Liter warmes Wasser

rein vegetarisch

deklarationsfrei – glutenfrei – lactosefrei – ohne Hefeextrakt

Erbseneintopf in warmes Wasser geben und 15 Minuten köcheln lassen.
Gelegentlich umrühren. Fertig!

SICCA Produkte sind nach der Garzeit essfertig!

Bei Zufügung von frischen Komponenten wird das Gericht noch vollwertiger.

Man benötigt dazu:

1 große Zwiebel

½ Lauchstange

Senf mittelscharf

SICCA Gemüsebrühe mit oder ohne Sichtgemüse

Butterschmalz oder Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Gemüse klein schneiden, Öl in einer Pfanne erhitzen, das kleingeschnittene Gemüse leicht anbraten, Gemüsebrühe mit etwas Wasser beifügen und leicht kochen lassen. Das Ganze dem zubereiteten Erbseneintopf begeben und unterrühren. Mit dem mittelscharfen Senf abschmecken.

Zu empfehlen Vollkornbrot.

Für Nichtvegetarier

Mageren Speck in Würfel schneiden, in Öl anbraten und dem zubereiteten Erbseneintopf begeben und unterrühren. Nach Bedarf nachwürzen.

Fertig ist der **deutsche Klassiker unter den Eintöpfen.**

Guten Appetit!