

## Weißer Grundsauce

### Zutaten:

500 ml Gemüsebrühe  
300 g Kartoffeln  
20 g Zwiebeln  
20 g Sahne  
5 g Rapsöl  
Salz, Pfeffermühle, Zitronensaft

### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden

In einem Topf das Rapsöl leicht erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig andünsten

Die Kartoffeln dazu geben und kurz mitdünsten.

Mit der Gemüsebrühe auffüllen und 20 Minuten garen.

Anschließend wieder alles pürieren und abschmecken.

Auch diese Grundsauce lässt sich in verschiedenen Ableitungen zu Gerichten sehr vielseitig einsetzen



### Nährwerte für 1 Portion:

**108 Kilokalorien**  
**2 g Eiweiß**  
**6 g Fett**  
**10 g Kohlenhydrate**