

# Grundsoße Weiß



## Zutaten für 1 Liter Soße

- 200 g Zwiebel
- 100 g Kohlrabi
- 100 g Blumenkohl
- 100 g Sellerie
- 500 ml Wasser
- Etwas Aktivator
- 500 ml Hafermilch
- 2 cl Zitronensaft
- 1 TL Haferflocken
- Pfeffer, Muskatnuss

## Und so wird's gemacht:

Alle Gemüse grob würfeln und aktivieren.

Mit allen weiteren Zutaten in einen Topf geben und 10 Minuten kochen.

Dann alles fein mixen und passieren.

Abschmecken, fertig.