

Une recette 100% végétale de la base de donnée

Soupe aux courgettes et aux tomates

Ingrédients:

1

Préparation:

Faire rissoler l'oignon dans l'huile.

Ajouter la courgette et les tomates en dés. Verser le bouillon de légumes et l'ail écrasé. Assaisonner abondamment.

3

Porter à ébullition dans l'autocuiseur puis laisser cuire à feu doux ½ heure.

1

Groupe de recettes: Soupes.

1 gousse

Si vous essayez cette recette, une photo du plat nous fera grand plaisir. Veuillez l'envoyer par e-mail à [rezepte\(at\)vegetarismus.ch](mailto:rezepte(at)vegetarismus.ch) [1] (format JPEG ou TIFF).

Merci d'avance.

Cette prescription de [AVEA](#) [2] a été insérée par Herma / 2001-12-07 02:17:53

[Retourner au formulaire de recherche.](#) [3]

URL: http://www.swissveg.ch/recette?recipe_id=

Dernière mise-à-jour: 28.11.2017

Source URL (modified on 28.11.2017 - 14:20): https://www.swissveg.ch/recette?recipe_id=108&lang=fr

Links

[1] <mailto:rezepte@vegetarismus.ch>

[2] <http://avea.net/cvg>

[3] <https://www.swissveg.ch/recettes>