# POLENTA MIT VEGANEM RAGOUT



**Chef:** Maurizio Ferrari

## Menù-Zutaten

35 g. Polenta della casa (Polenta nach Art des Hauses) - PL1

80 g. Ragù vegano (Vegane pastasauce) - SZ0K

## Zutaten

n.B. Petersilie

30 g Veganer Käse

## Zubereitung

Für 1 Person

Die Polenta nach den Anweisungen auf der Packung zubereiten, dann die vegane Butter und den veganen Käse unterrühren. Das vegane Ragout für ein paar Minuten zusammen mit etwas Wasser erhitzen. Die Polenta auf einem Teller anrichten und das vegane Ragout darüber geben. Mit frisch gehacktem Petersilie garnieren.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)