



# ZUPPA DI PESCE



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g**

**0.5** Zwiebel(n), fein gehackt

**1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Olivenöl, zum Anbraten

**300 g** Meeresfrüchte

**100 g** Wurzelgemüse, klein gewürfelt

**50 g** Cherrytomaten, geviertelt

**0.5** Peperoni(s), klein gewürfelt

**100 ml** Weisswein

**200 ml** Gemüsebouillon

**10 ml** Zitronensaft

Salz und Pfeffer

Safranpulver

Basilikumblätter, grob gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch in Öl anschwitzen.
2. Meeresfrüchte und Gemüse dazugeben und anbraten. Mit Weisswein ablöschen, mit Gemüsebouillon und Zitronensaft aufgiessen, würzen und aufkochen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.