



GEMÜSENUDELN

QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	Bandnudeln
2	rote Peperoni, entkernt
200 g	Grüne Erbsen
1	Zucchini, in Streifen geschnitten
250 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
1	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Gemüsebouillon aufkochen.
2. Nudeln, Peperoni und Erbsen zusammen in der Bouillon ca. 10 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis ganze Flüssigkeit aufgesaugt ist.
3. Zucchettistreifen und Knoblauch dazugeben, ca. 3 Minuten leicht köcheln lassen.
4. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen und servieren.