



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 10 PORTIONEN

500 g

1 Zwiebel(n), fein gehackt

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Olivenöl, zum Anbraten

600 g Meeresfrüchte

200 g Wurzelgemüse, klein gewürfelt

100 g Cherrytomaten, geviertelt

1 Peperoni(s), klein gewürfelt

400 ml Gemüsebouillon

200 ml Weisswein

20 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.