ZUPPA DI PESCE

QimiQ VORTEILE

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

15

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
0.5	Zwiebel(n), fein gehackt
1	Knoblauchzehe(n)
	Olivenöl, zum Anbraten
300 g	Meeresfrüchte
100 g	Wurzelgemüse, fein gewürfelt
50 g	Cherrytomaten, geviertelt
0.5	Peperoni(s), fein gewürfelt
200 ml	Gemüsebouillon
100 ml	Weisswein
10 ml	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
	Safranpulver
	Basilikumblätter, grob gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch in Öl anschwitzen.
2. Meeresfrüchte und Gemüse dazugeben und anbraten. Mit Weisswein ablöschen, mit Gemüsebouillon und Zitronensaft aufgiessen, würzen und aufkochen.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.