



# ZUPPA DI PESCE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
<b>0.5</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>1</b>	Knoblauchzehe(n)
	Olivenöl, zum Anbraten
<b>300 g</b>	Meeresfrüchte
<b>100 g</b>	Wurzelgemüse, fein gewürfelt
<b>50 g</b>	Cherrytomaten, geviertelt
<b>0.5</b>	Peperoni(s), fein gewürfelt
<b>200 ml</b>	Gemüsebouillon
<b>100 ml</b>	Weisswein
<b>10 ml</b>	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.