



ZUPPA DI PESCE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
1	Zwiebel(n), fein gehackt
2 g	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
	Olivenöl, zum Anbraten
600 g	Meeresfrüchte
200 g	Wurzelgemüse, fein gewürfelt
100 g	Cherrytomaten, geviertelt
100 g	Peperoni(s), fein gewürfelt
200 ml	Weisswein
400 ml	Gemüsebouillon
20 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.