



EIERSCHWÄMME-RAHM-GULASCH



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g

500 g Pfifferlinge, geputzt

100 g Zwiebel(n), fein gehackt

10 ml Pflanzenöl

70 g Tomatenpüree

10 g Peperonipulver, edelsüß

500 ml Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Majoran, getrocknet

Kümmel, gemahlen

20 ml Apfelessig

ZUBEREITUNG

1. Eierschwämme und Zwiebeln in Öl scharf anbraten. Tomatenpüree kurz mitrösten und Paprikapulver dazugeben.
2. Mit Gemüsebouillon aufgiessen, würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.