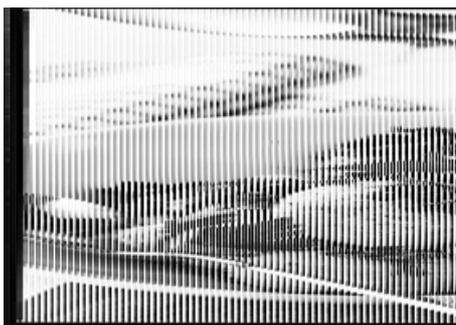




# GNOCCHI MIT FRISCHER PEPERONIRAHMSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE SAUCE

<b>250 g</b>	
<b>220 g</b>	rote Peperoni, gewürfelt
<b>20 g</b>	Butter
<b>70 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>0.5</b>	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
<b>50 ml</b>	Weisswein
<b>200 ml</b>	Klare Gemüsebouillon
	Majoran
	Salz
	Weisser Pfeffer
	Kümmel, gemahlen

### FÜR DIE GNOCCHI

<b>750 g</b>	Gnocchi
<b>20 g</b>	Butter
<b>0.5</b>	Gelbe Peperoni(s), gewürfelt
<b>0.5</b>	Jalapeño(s), gewürfelt
<b>1 EL</b>	Peterli, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Würfelig geschnittene rote Peperoni dazugeben und kurz mitdünsten.
2. Mit Weisswein und klarer Bouillon aufgiessen. Würzen und solange kochen, bis die Peperoniwürfel weich sind.
3. Sauce mixen und durch ein Sieb seihen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Gnocchi in reichlich Salzwasser garen und abseihen.
5. Peperoniwürfel in Butter schwenken, Gnocchi dazugeben. Mit Peperonirahmsauce servieren.