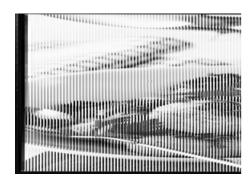
QimiQ

PENNE MIT GEMÜSESUGO



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett





15

leich

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 g	Penne
1 EL	Olivenöl
FÜR DAS GEMÜSESUGO	
125 g	
2 EL	Olivenöl
1	Zwiebel(n), klein gewürfelt
70 g	Rüebli, klein gewürfelt
70 g	Knollensellerie, klein gewürfelt
70 g	Zucchini, klein gewürfelt
50 g	Tomatenpüree
60 ml	Klare Gemüsebouillon
60 ml	Rotwein
400 g	Tomaten aus der Dose
	Salz und Pfeffer
	Oregano
	Basilikum
	Thymian
	Sbrinz, gerieben

ZUBEREITUNG

- 1. Penne in reichlich Salzwasser mit Olivenöl al dente kochen.
- 2. Für das Gemüsesugo Zwiebel in Olivenöl glasig andünsten. Karotten, Knollensellerie und Zucchini dazugeben und kurz mitrösten. Tomatenpüree dazumischen und mit klarer Bouillon und Rotwein ablöschen. Tomaten dazugeben, würzen und fertig dünsten.
- 3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
- 4. Das Gemüsesugo mit den Nudeln vermischen und mit Parmesan anrichten.