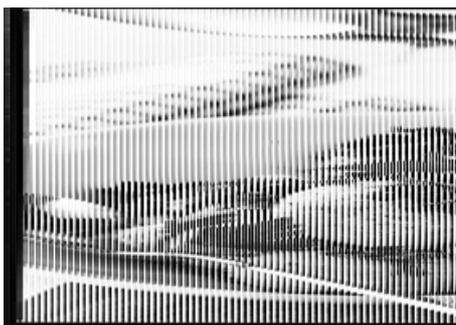




# GNOCCHI MIT FRISCHER PEPERONIRAHMSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE SAUCE

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
<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>300 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, durch ein Sieb seihen und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
4. Gnocchi in reichlich Salzwasser garen und abseihen.
5. Peperoniwürfel in Butter schwenken, Gnocchi dazugeben und servieren.