



# PASTA MIT MEERESFRÜCHTEN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g**

**4** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

**1** Zwiebel(n), fein gehackt

**2 EL** Olivenöl

**600 g** Meeresfrüchte

**2** Tomate(n), entkernt

**125** Gemüsebouillon

**125 ml** Weisswein

Salz und Pfeffer

Kräutermischung, fein gehackt

**400 g** Fettuccine

Olivenöl

## ZUBEREITUNG

1. Knoblauch und Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen.
2. Meeresfrüchte dazugeben und kurz anbraten.
3. Tomatenwürfel dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsesuppe aufgießen und aufkochen.
4. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern und mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken.
5. Fettuccine in reichlich Salzwasser mit etwas Olivenöl al dente kochen.
6. Nudeln abgiessen und mit der Sauce servieren.