



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.