



PAPPARDELLE NUDELN CHIMAYO



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SAUCE

250 g

1 TL Ancho Chili, getrocknet

2 EL Essig

Wasser

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

1 Zwiebel(n), fein gehackt

Kreuzkümmel, gemahlen

4 cl Tequila

Koriander, frisch

300 ml Klare Gemüsebouillon

1 Limette(n), Saft davon

Salz und Pfeffer

FÜR DIE NUDELN

500 g Pappardelle Nudeln

Olivenöl

Koriander, gehackt

Salz und Pfeffer

600 g Crevetten, essfertig

Knoblauch

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce: die Chili ca. 1 Stunde in warmen Wasser einlegen. Abtropfen lassen, Stängel und Kerne entfernen und mit Essig und genug Wasser zu einer feinen Paste mixen.
2. Knoblauch und Zwiebel in Öl ansautieren. Die Chillipaste und Kümmel dazugeben und mit dem Tequila flambieren.
3. Koriander, Gemüsefond und QimiQ Saucenbasis dazugeben und zum Kochen bringen. Bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.
4. Mixen und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Nudeln al dente kochen.
6. Die Nudeln und Koriander in Öl ansautieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Shrimps und Knoblauch ebenfalls in Olivenöl ansautieren.
7. Die Shrimps mit Nudeln und Sauce anrichten und servieren.