



GEMÜSERAHMSPAGHETTI



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Glutenfrei



10



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 kg Spaghetti

FÜR DIE SAUCE

500 g

60 ml Olivenöl

2 Rote Zwiebel(n), in Streifen geschnitten

250 g Rüebli, in feine Streifen geschnitten

300 g Knollensellerie, in feine Streifen geschnitten

300 g Zucchini, in feine Streifen geschnitten

250 ml Weisswein

40 g Schnittlauch, fein geschnitten

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Spaghetti al dente kochen.
2. Zwiebeln und Gemüse in Öl anbraten, mit Weisswein ablöschen.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und kurz aufkochen.
4. Abschmecken und mit Schnittlauch verfeinern.
5. Spaghetti mit Gemüsesauce anrichten.
6. **Tipp:** Mit geriebenem Parmesan verfeinern.