



TAGLIATELLE MIT CREVETTEN



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 kg Tagliatelle
Olivenöl

FÜR DIE SAUCE

500 g

1 Zwiebel(n), fein gehackt

2 EL Butter

200 ml Weisswein, trocken

2 Liter Gemüsebouillon

Salz

Pfeffer

2 EL Dill, fein gehackt

600 g Crevetten, geschält

4 Knoblauchzehe(n), fein gerieben

Butter, zum Braten

ZUBEREITUNG

1. Tagliatelle in Salzwasser mit Olivenöl bissfest kochen.
2. Für die Sauce: Zwiebeln in Butter andünsten, mit Weisswein aufgiessen und einkochen lassen.
3. Gemüsebouillon dazugeben und zum Kochen bringen. QimiQ Saucenbasis einrühren, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Dill würzen.
4. Shrimps mit dem Knoblauch in Butter anrösten, in die Sauce geben und mit den Tagliatelle vermischen.
5. Nach Belieben garnieren und servieren.