



THYMIAN-SPECK-SAUCE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g

150 g Speck, durchzogen, gewürfelt

100 g Zwiebel(n), fein geschnitten

40 ml Sonnenblumenöl

2 EL Tomatenpüree

350 ml Brauner Fond

Salz und Pfeffer

Thymian

Knoblauch

ZUBEREITUNG

1. Speck und Zwiebeln im Öl anbraten. Tomatenpüree dazugeben, mit braunem Fond aufgießen, aufkochen lassen und würzen.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.