



# ROTE PEPERONISAUCE

## QimiQ VORTEILE

- Enthält alle wertvollen Vorteile der Milch
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**200 g**

**100 g** rote Peperoni, geschnitten

**50 g** Zwiebel(n), fein geschnitten

**10 ml** Olivenöl

**10 g** Tomatenpüree

**1 TL** Paprikapulver, mild

**200 ml** Klare Gemüsebouillon

**50 ml** Essiggurkenwasser

Salz und Pfeffer

Oregano

Knoblauch

## ZUBEREITUNG

1. Peperoni und Zwiebeln in Öl anbraten. Tomatenpüree und Paprikapulver dazugeben, kurz mitbraten und mit Gemüsebouillon aufgiessen.
2. Essiggurkenwasser und Gewürze dazugeben und aufkochen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und mit einem Stabmixer pürieren.