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.