



ROTE PESTOSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremige Konsistenz
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Leichter Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS PESTO

50 ml	Olivenöl
40 g	Getrocknete Tomaten
20 g	Schwarze Oliven
20 g	Sbrinz
20 g	Tomatenpüree
20 ml	Balsamico Essig
1	Knoblauchzehe(n)
	Salz und Pfeffer

FÜR DIE SAUCE

200 g	
150 ml	Gemüsebouillon
	Basilikum, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für das Pesto: Alle Zutaten zusammen fein mixen.
2. QimiQ Saucenbasis und Gemüsefond aufkochen und das Pesto einrühren.
3. Mit Basilikum verfeinern.