



SPAGHETTI IN TOMATEN-VODKA-SAUCE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Vermindert Verfärbungen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 g Spaghetti

1 EL Olivenöl

FÜR DIE SAUCE

200 g

50 g Butter

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

1 Zwiebel(n), fein gehackt

1 Peperoni, fein gehackt

3 EL Tomatenpüree

250 ml Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Basilikum

Oregano

3 EL Wodka

3 EL Weinbrand

ZUBEREITUNG

1. Spaghetti in Salzwasser mit Olivenöl al dente kochen.
2. Für die Sauce Knoblauch und Zwiebeln in Butter glasig dünsten.
3. Peperoncini und Tomatenpüree begeben. Mit Bouillon aufgiessen, würzen und zum Kochen bringen.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Sauce mit Wodka und Cognac abrunden, aufmixen und zu den gekochten Spaghetti servieren.