



# TAGLIATELLE MARE E MONTI

## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>500 g</b>	
<b>200 g</b>	Tagliatelle
<b>200 g</b>	Pilze, blättrig geschnitten
<b>80 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>10 ml</b>	Olivenöl
<b>100 ml</b>	Weisswein
<b>300 ml</b>	Klare Gemüsebouillon
<b>200 g</b>	Meeresfrüchte
	Salz und Pfeffer
	Oregano, fein gehackt
	Thymian, fein gehackt
	Knoblauch, fein gehackt
	Kümmel, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Tagliatelle bissfest kochen.
2. Pilze und Zwiebeln in Öl anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen, mit Gemüsebouillon aufgiessen und aufkochen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Meeresfrüchte dazugeben, würzen und zu den gekochten Tagliatelle servieren.