



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

500 g	
200 g	Tagliatelle
200 g	Pilze, blättrig geschnitten
80 g	Zwiebel(n), fein gehackt
10 ml	Olivenöl
100 ml	Weisswein
300 ml	Klare Gemüsebouillon
200 g	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.