



# ZUPPA DI PESCE



## QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g**

**0.5** Oignon(s), finement hachées

**1** Gousse(s) d'ail, finement hachées

Huile d'olive, zum Anbraten

**300 g** Meeresfrüchte

**100 g** Wurzelgemüse, coupé en petits dés

**50 g** Tomates cerises, coupé en quartiers

**0.5** Poivron(s), coupé en petits dés

**100 ml** Vin blanc

**200 ml** Bouillon de légumes

**10 ml** Jus d'un citron

Sel et poivre

Safranpulver

Basilikumblätter, grossièrement haché

## PRÉPARATION

1. Zwiebeln und Knoblauch in Öl anschwitzen.
2. Meeresfrüchte und Gemüse dazugeben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsebrühe und Zitronensaft aufgießen, würzen und aufkochen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.