



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.