



# ZUPPA DI PESCE



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**500 g**

**1** Oignon(s), finement hachées

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

Huile d'olive, zum Anbraten

**600 g** Meeresfrüchte

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

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

**1** Poivron(s), coupé en petits dés

**400 ml** Bouillon de légumes

**200 ml** Vin blanc

**20 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.