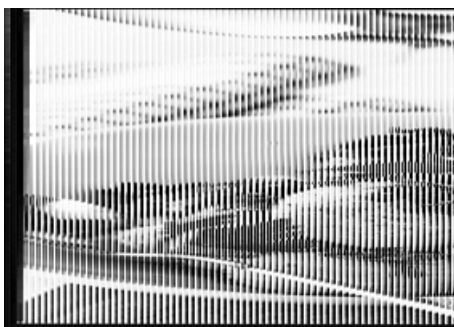




# GNOCCHI MIT FRISCHER PAPRIKARAHMSAUCE (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DIE SAUCE

<b>250 g</b>	
<b>220 g</b>	Poivron rouge, coupé en dés
<b>20 g</b>	Beurre
<b>70 g</b>	Oignon(s), finement hachées
<b>0.5</b>	Gousse(s) d'ail, finement hachées
<b>50 ml</b>	Vin blanc
<b>200 ml</b>	Bouillon de légumes
	Marjolaine
	Sel
	Poivre blanc
	Cumin, moulues

### FÜR DIE GNOCCHI

<b>750 g</b>	Gnocchi
<b>20 g</b>	Beurre
<b>0.5</b>	Poivron(s) jaune(s), coupé en dés
<b>0.5</b>	Poivron(s) vert(s), coupé en dés
<b>1 cs</b>	Persil, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Würfelig geschnittene rote Paprikaschoten dazugeben und kurz mitdünsten.
2. Mit Weißwein und klarer Suppe aufgießen. Würzen und solange kochen, bis die Paprikawürfel weich sind.
3. Sauce mixen und durch ein Sieb seihen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Gnocchi in reichlich Salzwasser garen und abseihen.
5. Paprikawürfel in Butter schwenken, Gnocchi dazugeben. Mit Paprikarahmsauce servieren.