



KÜRBIS-KARTOFFEL-GULASCH



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré

400 g Oignon(s), finement hachées

2 cs Huile d'olive

100 g Paprika en poudre, doux

2 cs Farine

2 Liter Bouillon de légumes

Feuille de laurier

Marjolaine

Sel

Poivre

1 kg Pommes de terre, pelée

2 kg Courge, pelée

PRÉPARATION

1. Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Paprikapulver dazugeben und mit Mehl stauben. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen und würzen. Kartoffeln dazugeben und 10 Minuten kochen.
2. Nun den Kürbis zu den Kartoffeln geben und gemeinsam weich kochen.
3. Das Gulasch mit mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.