



PAPPARDELLE NUDELN CHIMAYO



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Geschmack bei weniger Fett
- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE SAUCE

250 g

1 TL Ancho Chili, getrocknet

2 cs Vinaigre

Eau

2 cs Huile d'olive

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

1 Oignon(s), finement hachées

Kreuzkümmel, moulues

4 cl Tequila

Coriandre, frais

300 ml Bouillon de légumes

1 Limette(s), le jus

Sel et poivre

FÜR DIE NUDELN

500 g Pappardelle Nudeln

Huile d'olive

Coriandre, haché

Sel et poivre

600 g Crevetten, essfertig_Crevettes, prêtes à manger

Ail

PRÉPARATION

1. Für die Sauce: die Chili ca. 1 Stunde in warmen Wasser einlegen. Abtropfen lassen, Stängel und Kerne entfernen und mit Essig und genug Wasser zu einer feinen Paste mixen.
2. Knoblauch und Zwiebel in Öl ansautieren. Die Chillipaste und Kümmel dazugeben und mit dem Tequila flambieren.
3. Koriander, Gemüfefond und QimiQ Saucenbasis dazugeben und zum Kochen bringen. Bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.
4. Mixen und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Nudeln al dente kochen.
6. Die Nudeln und Koriander in Öl ansautieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Shrimps und Knoblauch ebenfalls in Olivenöl ansautieren.
7. Die Shrimps mit Nudeln und Sauce anrichten und servieren.