



# GEMÜSERAHMSPAGHETTI



## QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Glutenfrei



10



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**1 kg** Spaghetti

### FÜR DIE SAUCE

**500 g**

**60 ml** Huile d'olive

**2** Oignon(s) rouge(s) , in Streifen geschnitten

**250 g** Carotte(s), in feine Streifen geschnitten

**300 g** Knollensellerie, in feine Streifen geschnitten

**300 g** Courgette(s), in feine Streifen geschnitten

**250 ml** Vin blanc

**40 g** Ciboulette, coupé fin

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Spaghetti al dente kochen.
2. Zwiebeln und Gemüse in Öl anbraten, mit Weißwein ablöschen.
3. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und kurz aufkochen.
4. Abschmecken und mit Schnittlauch verfeinern.
5. Spaghetti mit Gemüsesauce anrichten.
6. **Tipp:** Mit geriebenem Parmesan verfeinern.