



TORTELLINI MIT SPECK-RAHMSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g

160 g Oignon(s), coupé en petits dés

200 g Lard, in feine Streifen geschnitten

40 ml Huile d'olive

250 ml Bouillon de légumes

20 g Gousse(s) d'ail, finement hachées

Gartenkräuter, frisch

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

1200 g Tortellini

PRÉPARATION

1. Für die Speck-Rahmsauce: Speck und Zwiebel in Olivenöl ansautieren. QimiQ Saucenbasis und Gemüsebrühe dazugeben und kurz aufkochen. Abschmecken.
2. Tortellini kochen und zur Sauce geben. Mit frischen Gartenkräutern garnieren und servieren.